# КАК ДЕКОРИРОВАТЬ БЛЮДА

## Мастер-класс французских кулинаров

# КАК ДЕКОРИРОВАТЬ БЛЮДА

Мастер-класс
французских кулинаров

Москва
«АСТ-ПРЕСС»

УДК 64
ББК 36.997
У-52

# DÉCORS
## salés sucrés

Emmanuel HUMBLOT
Philippe JACQUEMIN

*Photographies*
Jean-Luc SYREN
assisté par Christophe GABLE

*Coordination*
Éric ZIPPER

Copyright © 2002 by DORMONVAL
Text: © Emmanuel HUMBLOT et PHILIPPE JACQUEMIN
Photograph: © SAEP: Jean-Luc SYREN
First published in Swiss by DORMONVAL in 2002 under the title «*Décors salés sucrés*»
Published in agreement with DORMONVAL, Luzern
© Перевод на русский язык. ООО «АСТ-ПРЕСС КНИГА»

ISBN 3 907 499 82-4 (фр.)
ISBN 978-5-462-00594-7 (рус.)

# ВВЕДЕНИЕ

## ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ УКРАШЕНИЯ БЛЮД

Один из самых популярных приемов изготовления украшений для блюд называют «карвинг». В переводе с английского это слово означает «вырезание». В кулинарном деле при помощи карвинга можно создавать настоящие произведения искусства. Главное — желание, правильно подобранный инструмент и творческий подход к делу.

Чтобы выбрать подходящий инструмент, следует знать, для чего используются те или иные ножи. Их назначение определяет форму и размер лезвия, типы режущей кромки. Кроме того, необходимо обращать внимание на следующие моменты.

### ВНЕШНИЙ ВИД ИНСТРУМЕНТА, УПАКОВКА

Внешний вид инструмента должен быть безупречным: все детали тщательно подогнаны друг к другу, поверхности обработаны идеально (заусенцы и зазубрины недопустимы). Упаковка инструмента должна быть качественной и ненарушенной. Надписи на упаковке должны содержать всю необходимую информацию об инструменте.

### КАЧЕСТВО МЕТАЛЛА

Дешевый инструмент изготавливается, как правило, из некачественного металла. При работе с жесткими овощами такой металл деформируется. Овощной и фруктовый сок обладает окисляющими свойствами, поэтому некачественный металл будет ржаветь. Выбирайте инструмент только из высокопрочной нержавеющей стали.

Прежде чем приобрести инструмент для карвинга, проверьте прочность металла, из которого он изготовлен. Достаточно надавить на край, например, ложки-ниазетки (нож-выемка «шар»), чтобы увидеть, подвержен металл деформации или нет.

### РУКОЯТКА ИНСТРУМЕНТА

Нельзя недооценивать значение рукоятки (ручки) инструмента. Профессиональный инструмент предполагает эргономичную ручку, поэтому в процессе работы вы не будете чувствовать дискомфорт и усталость. От того, насколько удобно инструмент лежит в руке, зависят качество работы и ваша безопасность. Во многом эргономичность инструмента определяется тем, из какого материала изготовлена рукоятка. Так, деревянные ручки впитывают запахи, в них довольно быстро образуются трещины, в которых создается благоприятная для размножения микробов среда. Металлические рукоятки долговечны, но скользят в руке. Рукоятки из современных материалов, например полиамида, прочны и соответствуют всем гигиеническим требованиям. Они устойчивы к воздействию сока, жира, моющих средств, не впитывают влагу и посторонние запахи. Рука надежно удерживает инструмент с такой рукояткой, в процессе работы инструмент не скользит.

В связи с возросшим интересом к карвингу на рынке стал появляться инструмент, отличающийся низкой ценой. Однако качественный инструмент не может стоить дешево. Цена, как правило, соответствует качеству. Не стоит приобретать подделки, которые прослужат вам с пятницы по субботу. Помните простую истину: скупой платит дважды. Добросовестные производители гордятся своим именем и ставят фирменное клеймо на выпускаемых ими изделиях. Особенным спросом на мировом рынке пользуется инструмент, сделанный в Германии.

### ШЛИФОВКА И ЗАТОЧКА ИНСТРУМЕНТА

Лезвие инструмента должно быть безупречно ровным и тщательно отполированным. Обратите внимание на заводское качество шлифовки и остроту заточки инструмента. Самостоятельно заточить изначально тупые ножи без специальных приспособлений и опыта невозможно. Профессионально заточить инструмент смогут в специализированных мастерских. Со временем вы сможете подправлять рабочую кромку инструмента самостоятельно, используя специальную точилку или мусат. Размер и форма точилки должны быть соизмеримы с размером затачиваемого инструмента, а мелкозернистая структура точильного камня не нарушит фабричную шлифовку и поможет поддерживать необходимую остроту заточки.

### УХОД ЗА ИНСТРУМЕНТОМ И ХРАНЕНИЕ

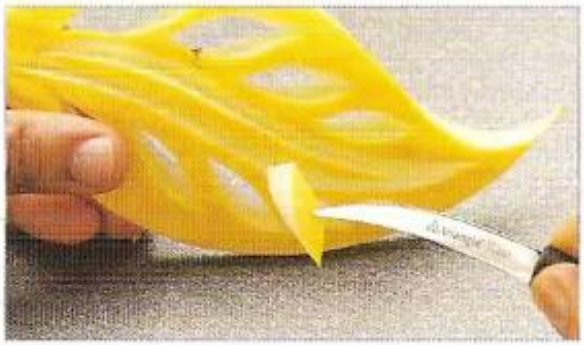
Правильный уход обеспечит презентабельный внешний вид и долгую профессиональную жизнь вашему инструменту. Мыть инструмент лучше прохладной водой. Вымытый инструмент следует насухо вытереть и хранить в специальном чехле с отдельными ячейками. При таком хранении лезвия инструмента не будут тупиться от соприкосновения друг с другом.

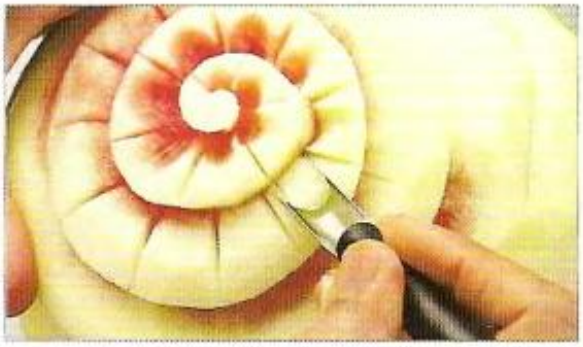
## НАБОР «КАРВИНГ-ПРОФИ»

КАРБОВОЧНЫЕ НОЖИ (НОЖИ-ДЕКОРАТОРЫ)
Инструменты позволяют точно вырезать любые детали украшений.

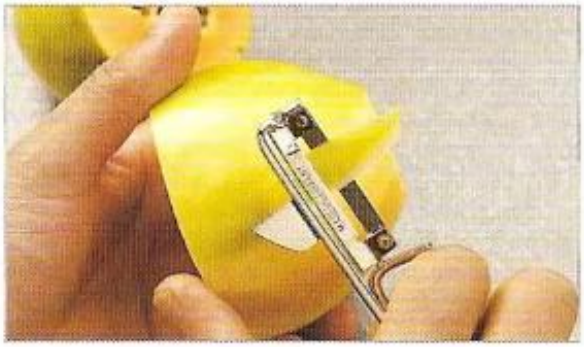
НОЖ МАЛЫЙ ЗАГНУТЫЙ (СЕРПОВИДНЫЙ)
Используется для изготовления округлых форм. Идеально подходит для вырезания дуг и кривых линий, лепестков и узоров.

ТАЙСКИЙ НОЖ
Специальный нож для резьбы и нанесения сложных узоров.





НОЖ-ПИЛЛЕР
(ОВОЩЕЧИСТКА, «ЭКОНОМКА»)
Инструмент для очистки овощей и фруктов. Плавающее лезвие снимает тонкий слой кожуры. Имеет приспособление для удаления глазков у картофеля.

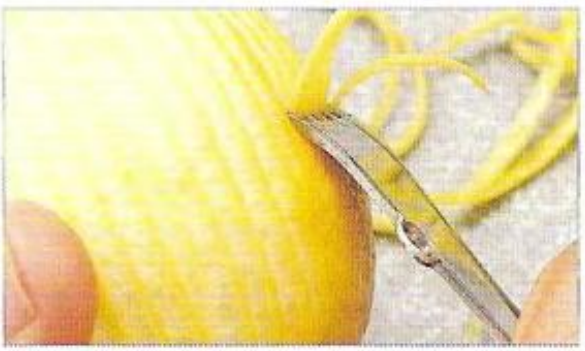


НОЖ КАЛИБРОВОЧНЫЙ
Предназначен для фигурной нарезки сырых и вареных овощей, фруктов. Нож используется также для изготовления украшений — рифленых пластин, спиралек.

НОЖИ-ВЫЕМКИ «ОБЛАКО», «ОВАЛ»
Для изготовления объемных фигурок.

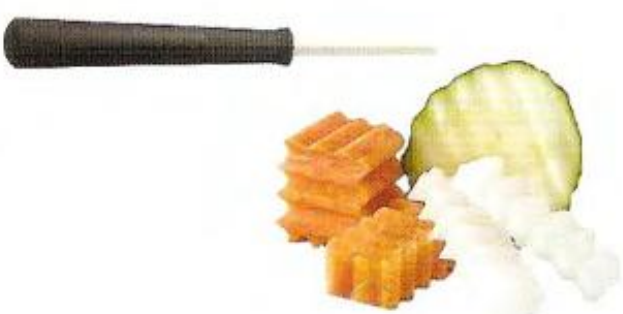
НОЖ-ВЫЕМКА «ШАР» («ШАТО», ЛОЖКА-НУАЗЕТКА)
Для вырезания шариков и полусфер.

НОЖ ДЛЯ ЦЕДРЫ
Для снятия цедры с цитрусовых.



НОЖ ГРАВЕРНЫЙ (ТРЕУГОЛЬНЫЙ)
Широко применяется в карвинге для вырезания орнаментов и узоров различной сложности. Позволяет задавать разную ширину и глубину декоративным бороздкам.

МУСАТ
Точильный камень для деликатной правки режущей кромки инструмента.



НОЖ ДЛЯ КАННЕЛИРОВАНИЯ

Для снятия тонких полосок с овощей и фруктов, нанесения декоративных бороздок-каннелюр на плоды.

СЕРПАНТИНОРЕЗ

Инструмент работает по принципу точилки: снимает с овоща непрерывную тонкую стружку, из которой можно сделать украшения в виде серпантина или цветочного бутона.

БИГУДИ

Приспособление для вырезания гирлянд из овощей цилиндрической формы — салатного огурца, цукини, дайкона, моркови.

НОЖ ДЛЯ СОЛОМКИ

Инструмент для быстрого приготовления тонкой соломки из твердых и однородных плодов: моркови, кабачков, огурцов, дайкона.

СПИРАЛЬ

Инструмент для вырезания спирали из жестких овощей — дайкона, моркови, свеклы, а также для подготовки картофеля к фаршировке.

## ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ ИНВЕНТАРЬ ДЛЯ КАРВИНГА

НОЖНИЦЫ для вырезания мелких деталей украшений.

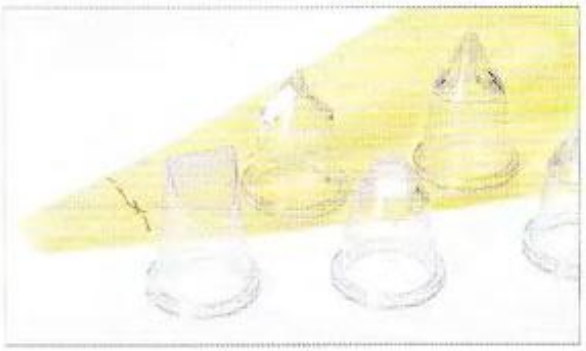
ПИНЦЕТ КУЛИНАРНЫЙ используется при создании карвинг-композиций для точного размещения мелких деталей.

КИСТИ СИЛИКОНОВЫЕ КУЛИНАРНЫЕ. Кистями наносят желе на овощные и фруктовые декорации для усиления цвета и блеска, а также для подкрашивания.

# ИНВЕНТАРЬ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕСТА

### ФОРМЫ ДЛЯ ВЫРЕЗАНИЯ

Обычно формами пользуются при приготовлении фигурных канапе и печенья. Их диаметр — 5–10 см. Такие формы с острым режущим краем помогают вырезать всевозможные фигурки: круглые, овальные, ромбовидные, с ровными краями и с зубчиками и т. п. Кроме геометрических фигур с их помощью можно получать и детали сложных украшений — цветов, фигурок животных, рыбок и т. д.



### КОНДИТЕРСКИЙ МЕШОК

Это приспособление представляет собой емкость из плотного материала (лучше синтетического), снабженную различными насадками. В каждой из насадок есть отверстие, через которое выдавливают массу для украшения блюд и десертов — крем, майонез, взбитые сливки и т. д. Насадки отличаются друг от друга размером отверстия, а также его формой, которая бывает с ровным краем или с зубчиками. При помощи фигурных насадок чаще всего декорируют торты и пирожные.

### РАЗДЕЛОЧНЫЕ ДОСКИ

Необходимо иметь как минимум две деревянные разделочные доски — большую и маленькую. Они должны содержаться безупречно чистыми. Также можно использовать пластмассовые доски.

### ЛОПАТКА

Ее используют для наполнения кондитерского мешка, а также для выравнивания верха и боковых стенок изделий из теста, покрытых кремом, глазурью и т. д. Кроме того, лопаткой удобно перекладывать тесто из емкости, в которой оно замешивалось, на противень или разделочную доску.

### ВЕСЕЛКИ

В кулинарии используют деревянные и пластмассовые веселки различного размера. Они служат для перемешивания как холодных, так и горячих жидких или полужидких заготовок. Внимание! Чтобы веселка служила дольше, никогда не оставляйте ее в стоящей на огне кастрюле.

### ФОРМА ДЛЯ СМЕШИВАНИЯ

Емкость полукруглой формы из нержавеющей стали. С успехом может быть заменена обычной эмалированной миской.

### ВЕНЧИК

Металлическое приспособление для взбивания сливок, крема, соусов, яичных белков и т. п. Желательно иметь под рукой два венчика — маленький и большой. Маленьким пользуются, когда необходимо смешать небольшое количество массы; большим удобнее взбивать в пену яичные белки.

### МАРИЗА

Пластмассовая лопатка с гибкой широкой частью. С помощью такой лопатки удобно извлекать тесто из емкости, ничего не оставляя на ее стенках.

# ОСНОВНЫЕ РЕЦЕПТЫ

## ТЕСТО

### СЛОЕНОЕ ТЕСТО

Время на подготовку: 30 мин.
Время приготовления: 1 ч 10 мин.

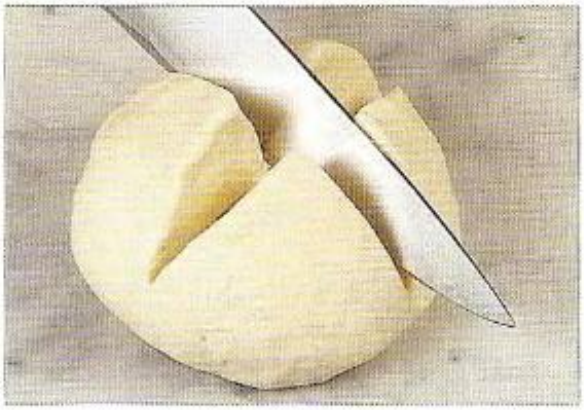
*400 г муки;*
*350 г сливочного масла;*
*$^3/_4$ стакана воды;*
*соль по вкусу.*

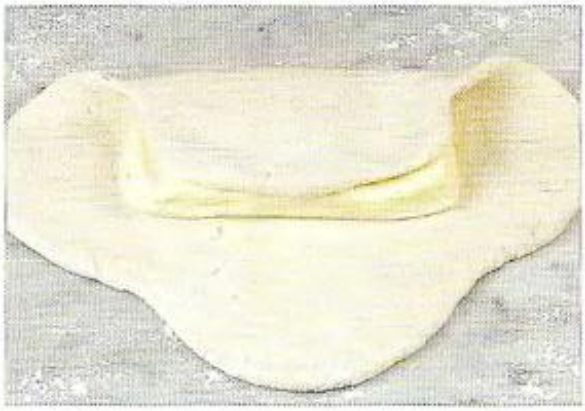
Размягченное сливочное масло смешать с 4–5 столовыми ложками муки, раскатать между листами пергаментной бумаги в квадрат толщиной 2 см и положить в холодильник на 30 мин.

Муку просеять на доску, сделать в середине воронку, налить в нее воду, немного разведенной лимонной кислоты или уксуса, всыпать соль и быстро замесить густое эластичное тесто (оно должно легко отделяться от рук и доски). Скатать тесто в гладкий шар, сделать на его поверхности крестообразный надрез, накрыть салфеткой и оставить на 30 мин. Затем раскатать его в квадрат вдвое больший того, который был сформован из масла с мукой. Причем середина этого квадрата должна быть толще краев.

На середину большого квадрата положить освобожденный от бумаги охлажденный квадрат, закрыть его свободными краями теста в виде конверта и защипнуть края. «Конверт» раскатать без сильного нажима скалкой в полоску толщиной 1 см, шириной 20 см (раскатывать только в направлении снизу вверх и слева направо). Сложить полоску вчетверо и поместить в холодильник на 30 мин.

Затем тесто снова раскатать таким же образом, снова сложить вчетверо и охладить в течение 15–20 мин. То же самое проделать в третий и четвертый раз.





# ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО НЕСЛАДКОЕ

Время на подготовку: 15 мин.
Время приготовления: 30 мин.

*250 г муки;*
*125 г сливочного масла;*
*1 яйцо;*
*соль по вкусу.*

В просеянную муку добавить размягченное масло кусочками, яйцо и разминать руками до получения однородного теста.

Тесто считается готовым, когда оно не прилипает к доске и становится гладким. Поместить на $^1/_2$–1 ч в холодильник. Выпекать только в хорошо разогретой духовке.

# ТЕСТО ДЛЯ ЛАПШИ

Время на подготовку: 15 мин.
Время приготовления: 45 мин.

*200 г муки;*
*30 мл растительного масла;*
*2 яйца;*
*1 яичный желток;*
*2 ст. ложки воды;*
*1 ч. ложка соли.*

В миску всыпать муку, сделать в центре углубление, влить масло, добавить яйца, желток, соль и воду. Замесить тесто, которое должно получиться однородным, плотным, но не слишком крутым. Завернуть тесто в пищевую пленку и поместить в холодильник.

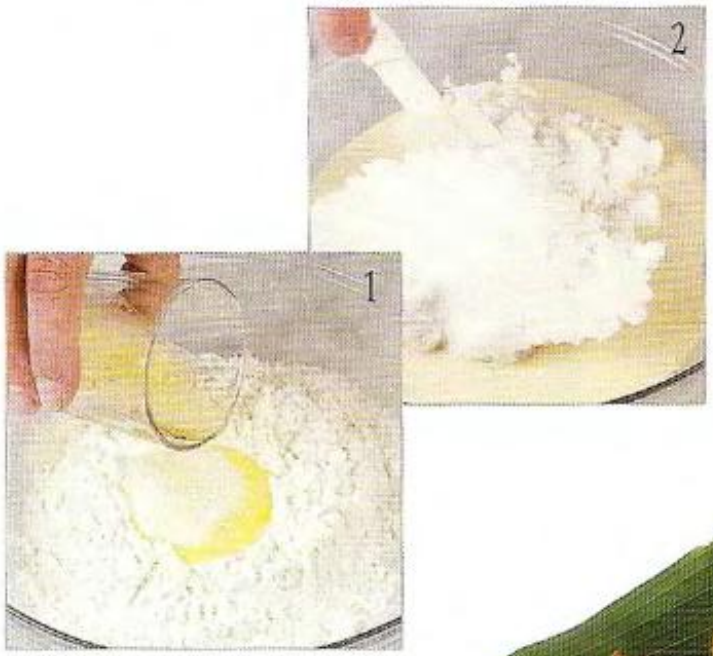
Использовать не раньше чем через 45 мин.

# ТЕСТО ДЛЯ ФРИТЮРА

Время приготовления: 20 мин.

*250 г муки;*
*2 яйца;*
*3 яичных белка;*
*50 мл растительного масла;*
*250 мл пива;*
*1 ч. ложка соли.*

В миску всыпать муку, сделать в центре углубление, всыпать соль, добавить 2 целых яйца, влить пиво. Перемешать. Залить поверхность теста растительным маслом и дать ему постоять в холодном месте. Белки взбить в крепкую пену и осторожно соединить их с тестом, не перемешивая его, а взрезая деревянной лопаткой. В таком виде тесто готово к использованию.

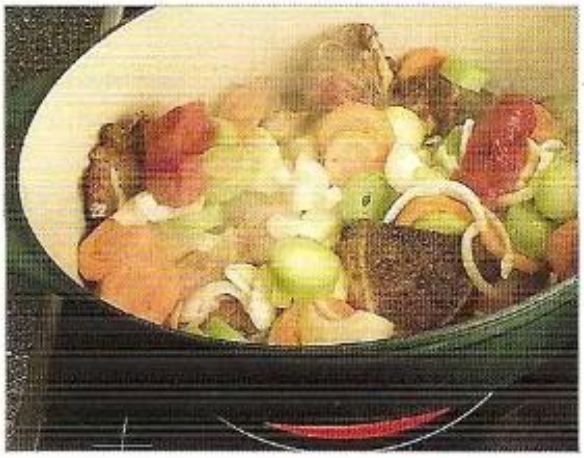


# СОУСЫ И НАЧИНКИ

## ТЕМНЫЙ СОУС-ОСНОВА

Время на подготовку: 30 мин.
Время приготовления: 3 ч.

*1 кг говяжьих костей;*
*1 кг обрезков говядины;*
*200 г моркови;*
*200 г репчатого лука;*
*100 г лука-порея;*
*2 ст. ложки томатной пасты;*
*3 зубчика чеснока;*
*большой «букет гарни»*
*(немного зеленой*
*части лука-порея,*
*зелень петрушки,*
*лавровый лист,*
*укроп, чеснок).*



Говяжьи кости разбить на небольшие куски и поджаривать на сковороде вместе с мясными обрезками в течение 15 мин, до образования корочки коричневого цвета.

Добавить нарезанную кружками морковь, очищенный и нашинкованный соломкой лук и нарезанный лук-порей. Немного подержать на огне и добавить томатную пасту.

Влить от 2,5 до 3 л воды, положить «букет гарни» — пряности и приправы, уложенные в марлевый мешочек. Довести до кипения, снять пену и варить 3 ч на слабом огне, постоянно снимая пену.

Остудить и процедить через мелкое сито.

## СОУС «ЭСПАНЬОЛЬ»

Время на подготовку: 20 мин.
Время приготовления: 2 ч.

*100 г моркови;*
*100 г репчатого лука;*
*50 г сливочного масла;*
*2 помидора;*
*100 г шампиньонов*
*(можно использовать одни ножки);*
*0,5 л белого вина;*
*2 л темного соуса-основы (см. выше);*
*140 г темной соусной заправки*
*(из 70 г сливочного масла и 70 г муки);*
*Большой «букет гарни» (см. выше);*
*4 горошины черного перца;*
*соль и перец по вкусу.*

Подготовленные морковь и лук мелко нашинковать и слегка поджарить на масле. Добавить разрезанные на четвертушки помидоры и мелко нарезанные шампиньоны, залить вином, довести до кипения и немного подержать на слабом огне.

В отдельной посуде разогреть 70 г сливочного масла, добавить столько же муки, перемешать и залить половиной темного соуса-основы. Довести смесь до кипения и влить в посуду с массой из овощей и грибов. Положить «букет гарни». Варить на медленном огне в течение 2 ч, по необходимости понемногу добавляя темный соус-основу и постоянно снимая с поверхности пену и жир.

Готовый соус процедить через мелкое сито, посолить и поперчить.

# СОУС ДЕМИ-ГЛЯС

Время на подготовку: 5 мин.
Время приготовления: 2 ч.

*1,5 л темного соуса-основы (см. с. 10).*

С темного соуса-основы снять жир, поставить соус на огонь, довести до кипения и варить на слабом огне, постоянно помешивая, пока объем жидкости не уменьшится до 0,6 л. Готовый соус процедить через мелкое сито.

Таким же способом готовится соус деми-гляс из дичи и птицы, для которого используют темный соус-основу, приготовленный из дичи или птицы.

# БЕЛЫЙ МАСЛЯНЫЙ СОУС

Время на подготовку: 15 мин.
Время приготовления: 10 мин.

*4 шт. лука-шалота;*
*100 мл уксуса;*
*250 г сливочного масла;*
*100 мл воды;*
*соль и перец по вкусу.*

Лук-шалот очистить и мелко нарезать. Бросить в кастрюлю, залить водой и уксусом и варить на сильном огне, пока объем жидкости не уменьшится до 2 столовых ложек.

Замороженное сливочное масло нарезать кубиками и опустить в соус, стоящий на огне, энергично помешивая.

Когда соус загустеет, снять его с огня и добавить по вкусу соль и перец.

# РЫБНОЕ ФЮМЕ (КРЕПКИЙ БУЛЬОН)

Время на подготовку: 20 мин.
Время приготовления: 50 мин.

*1,5 кг рыбьих костей и обрезков (налима, камбалы или другой рыбы); 200 г моркови;*
*100 г лука-порея; 1 большая луковица;*
*2 шт. лука-шалота; 100 мл растительного масла;*
*100 мл белого вина;*
*большой «букет гарни» (см. с. 10);*
*2 ломтика лимона; 4 горошины черного перца;*
*2,5 л воды; соль и перец по вкусу.*

Рыбные обрезки и кости хорошенько промыть в проточной воде. Овощи почистить и нарезать кружочками. Спассеровать овощи на растительном масле, не давая им подрумяниваться. Добавить рыбные кости и обрезки и подержать на огне около 5 мин при постоянном помешивании. Влить вино и воду, добавить «букет гарни» и лимон. Довести до кипения и готовить на слабом огне около 25 мин.

Процедить через мелкое сито, остудить и поставить в холодильник. На следующий день снять с поверхности застывший жир.

# БЕЛЫЙ ВИННЫЙ СОУС

Время на подготовку: 45 мин.
Время приготовления: 40 мин.

*1 кг рыбьих костей; 50 г моркови;*
*30 г лука-шалота; 80 г репчатого лука;*
*20 г сливочного масла или 10 мл оливкового масла; 100 мл белого вина;*
*большой «букет гарни» (см. с. 10);*
*300 мл негустых сливок; соль и перец по вкусу.*

Рыбьи кости промыть в проточной воде. Овощи почистить и нарезать мелкими кубиками.

Спассеровать овощные кубики на сливочном или оливковом масле, не давая им подрумяниться. Добавить рыбьи кости, влить вино и опустить «букет гарни». Готовить 2–3 мин, чтобы уменьшить кислый вкус вина. Залить водой так, чтобы она покрыла кости. Довести до кипения и варить на небольшом огне 25 мин, постоянно снимая пену. Процедить через мелкое сито, снова поставить на огонь и уварить до одной пятой первоначального объема жидкости. Влить сливки, снова довести до кипения и уварить до половины объема.

Готовый соус посолить и поперчить и по желанию добавить немного сливочного масла.

# СОУС ИЗ КРАСНОГО СЛАДКОГО ПЕРЦА

Время на подготовку: 40 мин.
Время приготовления: 40 мин.

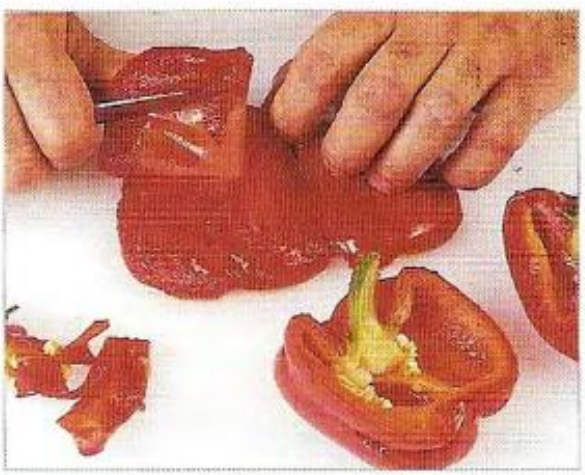
*1 шт. красного сладкого перца;*
*0,5 л белого винного соуса (см. с. 11);*
*50 г сливочного масла;*
*соль и кайенский перец по вкусу.*

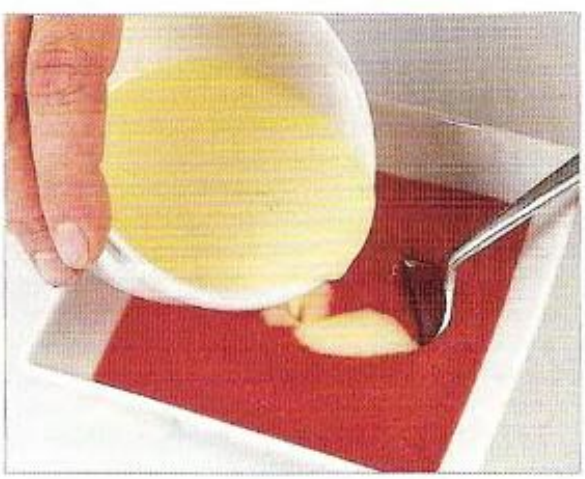
Опустить красный сладкий перец целиком в подсоленную кипящую воду и варить 10 мин. Вынуть, стряхнуть воду, снять с перца кожицу и очистить от семян. С помощью миксера измельчить перец в пюре.

Добавить к пюре белый винный соус и тщательно перемешать с помощью миксера до получения однородной массы.

Процедить через сито и при желании положить немного кайенского перца.

Добавить нарезанное маленькими кубиками сливочное масло и тщательно перемешать.

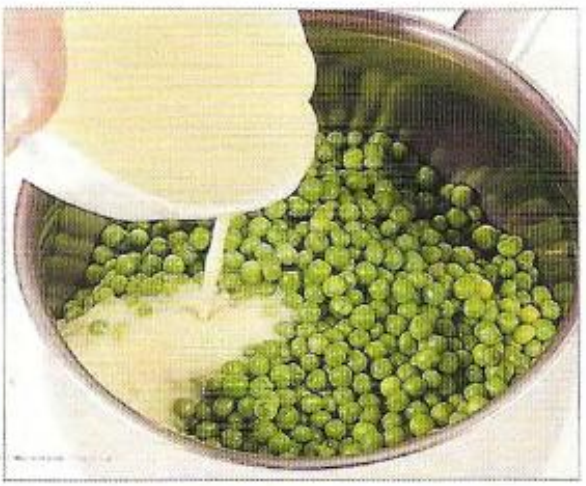


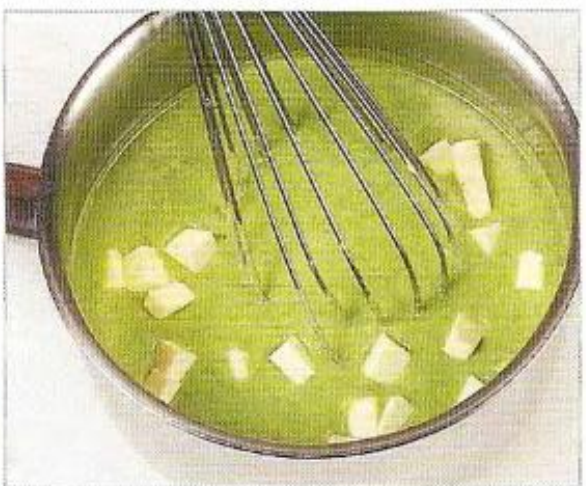


# СОУС ИЗ ЗЕЛЕНОГО ГОРОШКА

Время на подготовку: 40 мин.
Время приготовления: 40 мин.

*300 г замороженного зеленого горошка;*
*0,5 л белого винного соуса (см. с. 11);*
*50 г сливочного масла;*
*соль и кайенский перец по вкусу.*





Отварить зеленый горошек в подсоленной воде. Откинуть в дуршлаг и сразу поставить горошек под холодную проточную воду, чтобы он не потерял цвет.

За несколько минут до подачи соуса из горошка вскипятить белый винный соус (см. с. 11). Влить его в горошек и сделать смесь однородной с помощью миксера.

Процедить смесь через сито, добавить кубики сливочного масла и перемешать.

# ХОЛОДНЫЙ ТЕМНЫЙ СОУС

Время на подготовку: 15 мин.
Время приготовления: 10 мин.

*0.5 л соуса «Эспаньоль» (см. с. 10);*
*20 мл портвейна;*
*12–14 г желатина;*
*соль и перец по вкусу.*

Желатин залить холодной водой, дать набухнуть и слить воду.

Подогреть соус «Эспаньоль», приготовленный на сливочном масле из овощей и грибов с добавлением белого вина, других соусов и пряностей, влить в него портвейн, добавить по вкусу соль и перец.

В несколько приемов ввести подготовленный разбухший желатин и, помешивая, полностью растворить его.

Накрыть тонкой тканью сито и через него процедить соус.

Поставить полученный соус на холод, в морозильник, и время от времени осторожно перемешивать его, чтобы соус загустел равномерно и не покрылся пленочкой.

# СОУС НА ОСНОВЕ МАЙОНЕЗА

Время приготовления: 15 мин.

*250 г майонеза;*
*150 мл молока*
*или холодного куриного бульона;*
*пищевой краситель (ягодное пюре, кетчуп и т. п.);*
*20 г желатина;*
*соль и перец по вкусу.*

Смешать майонез с молоком или холодным куриным бульоном, после чего добавить краситель, соль и перец по вкусу.

Желатин замочить в холодной воде. Когда разбухнет, слить воду, залить небольшим количеством горячей воды и тщательно размешать до полного растворения.

Осторожно ввести готовый желатин в соус, перемешать и поставить в морозильник, время от времени помешивая.

Соус должен получиться однородным и не слишком густым.

# ХОЛОДНЫЙ БЕЛЫЙ СОУС

Время на подготовку: 15 мин.
Время приготовления: 30 мин.

*100 г лука-шалота;*
*1 помидор;*
*10 веточек петрушки;*
*10 шт. ножек шампиньонов;*
*100 мл белого вина;*
*50 мл белого вермута;*
*200 мл рыбного фюме (см. с. 11)*
*или некрепкого куриного бульона;*
*400 мл негустых сливок;*
*20 г желатина.*

Лук-шалот мелко нарезать, помидор разрезать на четыре части. В кастрюлю положить лук, кусочки помидоров, нарезанные петрушку, шампиньоны, влить белое вино и вермут и довести до кипения. Готовить на слабом огне, пока объем жидкости не уменьшится наполовину. Влить фюме или бульон и снова уварить до половины объема. Добавить сливки и еще немного уварить.

Готовую смесь процедить через сито.

Ввести предварительно разбухший в холодной воде желатин. Перемешать соус с помощью миксера до полного растворения желатина и поставить в морозильник. Время от времени осторожно перемешивать.

# ФАРШ «МУСЛИН»

Время приготовления: 35 мин.

*500 г отварной мякоти телятины, рыбного филе или мяса куриных грудок;*
*2 яичных белка;*
*350 мл сливок;*
*2 ч. ложки соли;*
*1 ч. ложка перца.*

Мясо или рыбу поместить на 20 мин в морозильник. Охлажденное мясо нарезать маленькими кубиками, добавить соль и перец и провернуть через мясорубку.

Положить фарш в кастрюльку и поставить ее в другую емкость, на дно которой насыпать колотого льда. Влить в фарш яичные белки и энергично взбивать, постепенно добавляя сильно охлажденные сливки.

*Если у вас есть электрический кухонный комбайн с острым ножом для мяса, можно готовить фарш непосредственно в чашке комбайна. В таком случае лед вам не понадобится.*

*Фарш можно сделать цветным. Для этого надо добавить к мясу немного шафрана, или пюре из шпината, или томатной пасты.*

# КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ «ДЮШЕС»

Время на подготовку: 20 мин.
Время приготовления: 45 мин.

*1,5 кг крупного картофеля;*
*250 г крупной соли;*
*5 яичных желтков;*
*80 г сливочного масла;*
*мускатный орех,*
*соль и перец по вкусу.*

Картофель тщательно вымыть щеткой, обсушить и надрезать каждую картофелину по кругу. Выложить картофелины на противень, посыпанный крупной солью. Выпекать в духовке при температуре около 200 °С в течение 45 мин, до полной готовности.

Из половинок печеного картофеля вынуть ложкой мякоть, размять в пюре, добавить яичные желтки и сливочное масло. По вкусу добавить мускатный орех, соль и перец.

# ОСНОВА ДЛЯ ГРИБНОГО ФАРША «ДЮКСЕЛЬ»

Время на подготовку: 30 мин.
Время приготовления: 25 мин.

*300 г шампиньонов;*
*сок 1 лимона;*
*30 г лука-шалота;*
*50 г сливочного масла;*
*соль и перец по вкусу.*

Мелко нарезать шампиньоны и сбрызнуть их лимонным соком.

Завернуть нарезанные грибы в салфетку и отжать, по возможности удалив всю жидкость.

Спассеровать на сливочном масле мелко нарезанный лук-шалот, добавить подготовленные грибы. Посолить и поперчить по вкусу и готовить до полного испарения жидкости.

# ГРИБНОЙ ФАРШ «ДЮКСЕЛЬ»

Время на подготовку: 30 мин.
Время приготовления: 25 мин.

*100 мл белого вина;*
*200 г основы для грибного фарша «Дюксель»;*
*100 мл томатного соуса;*
*50 г панировочных сухарей;*
*соль и перец по вкусу.*

В подготовленную основу для грибного фарша влить белое вино, выложить фарш на сковороду, поставить на огонь и готовить до полного испарения жидкости.

Добавить томатный соус и снова выпарить жидкость на огне. Всыпать в фарш панировочные сухари, посолить и поперчить по вкусу и тщательно перемешать.

# МУССЫ
## (ДЛЯ ЗАЛИВНОГО, ПАШТЕТОВ И КАНАПЕ)

Для приготовления мусса, как правило, какой-либо основной продукт отваривают и растирают в пюре, а затем к нему добавляют взбитые сливки. Плотность муссам придает желатин. Его готовят предварительно: заливают холодной водой, дают набухнуть, а потом растворяют в горячем бульоне или другой жидкости с выраженным вкусом и ароматом.

Количество используемого желатина в муссе может быть разным. Это зависит от того, к какому блюду его готовят. К заливному, выкладываемому из формы на блюдо, нужен мусс довольно жидкий, к паштетам подают муссы средней консистенции. Самый густой — мусс для канапе — намазывают на ломтики хлеба.

## КРЕВЕТОЧНЫЙ МУСС

Время на подготовку: 40 мин.
Время приготовления: 30 мин.

*400 г очищенных креветок; 50 г кетчупа;*
*50 г жидкого рыбного желе; 12–16 г желатина;*
*200 мл рыбного фюме (см. с. 11); 200 мл сливок;*
*вустерский соус и соль по вкусу.*

Мясо креветок отварить и порубить как можно мельче, добавить кетчуп, приготовленный в рыбном фюме желатин, вустерский соус и соль. Перемешать. Взбить сливки и осторожно соединить с креветочной массой. Выложить в форму для мусса и поставить в холодное место.

## МУСС ИЗ КРАСНОГО СЛАДКОГО ПЕРЦА

Время на подготовку: 40 мин.
Время приготовления: 30 мин.

*12–16 г желатина; 100 мл белого винного соуса (см. с. 11); 400 г соуса из красного сладкого перца (см. с. 12); 1 ч. ложка томатной пасты;*
*2 зубчика чеснока; 100 мл сливок;*
*соус табаско и соль по вкусу.*

Желатин залить 250 мл холодной воды, дать набухнуть, отжать и растворить в подогретом белом винном соусе.

Влить белый винный соус с желатином в соус из красного сладкого перца, ввести томатную пасту и измельченный чеснок. Посолить и добавить соус табаско. Взбить сливки и осторожно ввести в мусс. Выложить в блюдо, украсить и до подачи к столу держать в холодильнике.

## МУСС «ДЕ ВОЛЯЙ»

Время приготовления: 40 мин.

*400 г отварного мяса курицы*
*или другой птицы;*
*100 мл крепкого куриного бульона;*
*12–16 г желатина;*
*1 ст. ложка коньяка;*
*200 мл сливок; соль и перец по вкусу.*

Измельчить мясо птицы в электрическом кухонном комбайне и развести его крепким бульоном, охлажденным, но жидким, не превратившимся в желе.

Добавить набухший в холодной воде желатин, влить коньяк.

Сливки взбить и осторожно ввести в мусс. Посолить, поперчить, после чего тщательно размешать.

Наполнить муссом небольшие порционные формочки и до подачи к столу держать в холодильнике.

# ОСНОВНЫЕ ПРИЕМЫ ОБРАБОТКИ ПРОДУКТОВ

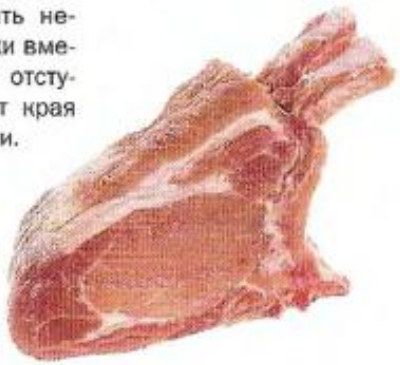
## ОЧИЩЕНИЕ СЛИВОЧНОГО МАСЛА

1. Положить кусок сливочного масла в емкость и поставить ее на очень слабый огонь, чтобы масло постепенно расплавилось. Снять емкость с огня.

2. Вода, содержание которой в масле составляет примерно 16%, опустится на дно в виде молочно-белой жидкости, а чистое масло поднимется наверх. Аккуратно переложить масло в другую посуду, следя, чтобы в нем не было жидкости. В результате вы получите чистый жир, который, не подгорая, выдерживает нагревание до очень высоких температур.

## УДАЛЕНИЕ КОСТЕЙ ИЗ ОТБИВНЫХ

1. С куска мяса с косточками срезать небольшие кусочки вместе с жирком, отступив 2–3 см от края каждой косточки.



2. Маленьким ножом соскрести с косточек оставшееся мясо.

3. Кончиком ножа отделить реберную кость от соединения с позвоночной костью, после чего извлечь ее.

**ПРИМЕЧАНИЕ**

Подобным образом можно освободить от костей не только говяжьи, но также телячьи, свиные или бараньи отбивные, для которых используется реберная часть туши (толстый и тонкий край).

# ПРИГОТОВЛЕНИЕ РУЛЕТОВ

1. Порционный кусок говядины (например, из мякоти лопаточной части) размером с ладонь завернуть в пищевую пленку или алюминиевую фольгу и хорошенько отбить.

2. Снять пленку, смазать мясо горчицей, поверх положить тонкий ломтик свиного сала и спасерованный репчатый лук, посолить и поперчить. Свернуть мясо рулетом, который скрепить при помощи деревянных шпажек.

# ФАРШИРОВАНИЕ РУЛЕТОВ

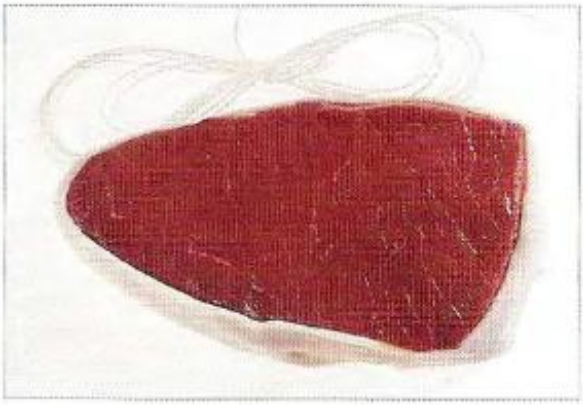
1. Отбить эскалоп как можно тоньше и положить посередине куска приготовленный фарш. Завернуть фарш в эскалоп так, чтобы получился приплюснутый шар.

2. Отрезать полоску свиного сала шириной 2 см и длиной 15 см и обернуть ее вокруг мясного шара-рулета.

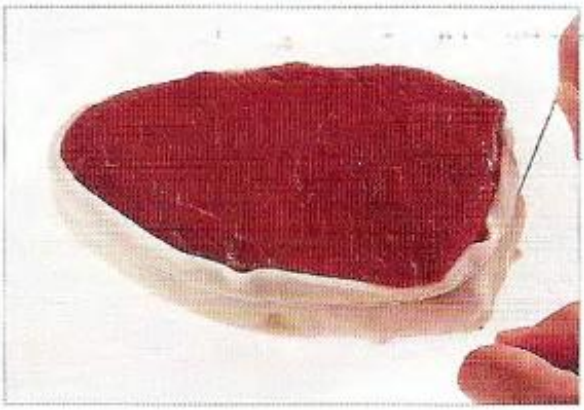
3. Взять достаточно длинную суровую нитку и подвести ее под рулет. Затем несколько раз перетянуть ниткой рулет так, чтобы получился «цветок», ширина «лепестков» которого должна составлять 1,5–2 см.

# ЗАПЕКАНИЕ КУСКА МЯСА ЦЕЛИКОМ

1. Освобожденный от костей, жил и жира кусок мякоти обложить с боков тонкими полосками свиного сала.



2. При помощи суровой нитки закрепить полоски сала на мясе. Концы нитки завязать узлом.



3. Суровой ниткой через равные интервалы туго обмотать кусок мяса поперек так, чтобы его толщина везде была одинаковой.

# РАЗДЕЛКА РЫБЫ

## РАЗДЕЛКА НЕКРУПНОЙ И СРЕДНЕЙ ПО ВЕЛИЧИНЕ РЫБЫ

Рыбу почистить, выпотрошить и нарезать поперек кусками шириной 2 см. Концы брюшной части каждого куска завернуть внутрь. Кусок стянуть суровой ниткой.

## РАЗДЕЛКА КРУПНОЙ РЫБЫ ПЛОСКОЙ ФОРМЫ

Разрезать очищенную и выпотрошенную рыбу поперек на порционные куски. Так разделывают, например, камбалу и палтуса.

## РЫБНОЕ ФИЛЕ

Получение рыбного филе — довольно тонкая операция, при которой мясо надо отделить от хребтовой кости. Пользоваться при этом следует специальным ножом с острым гибким лезвием. Нож необходимо прижимать как можно ближе к кости и, надрезая, двигаться от головы к хвосту. Полученные куски филе надо сразу же подставить под струю проточной холодной воды.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ РЫБНОГО ФИЛЕ

Существует несколько способов оформления кусочков рыбного филе для жаренья.

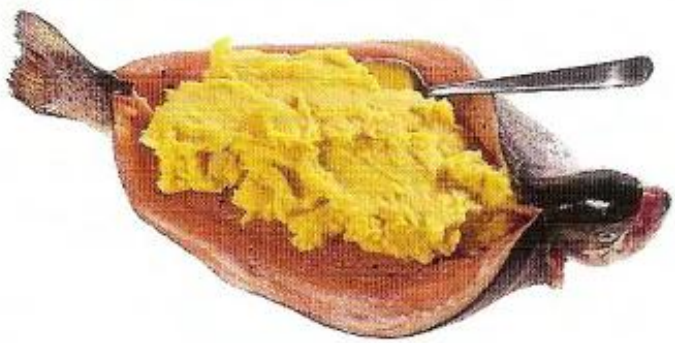
РУЛЕТИКИ. Завернуть кусок филе в пищевую пленку и нарезать на узкие полоски длиной по 12 см. Снять пленку, обвалять полоски в панировочных сухарях и свернуть каждую в рулетик, затем пожарить.

«ГАЛСТУК». Посередине куска филе сделать поперечный надрез, не доходя до краев. Продеть одну из половин филе в разрез так, чтобы образовалась петля, в которую положить фарш.

# ФАРШИРОВАННАЯ ФОРЕЛЬ

1. Надрезать форель вдоль спинки и извлечь хребет и потроха, не нарушая целостности брюшка. Голову оставить. Промыть рыбу под струей холодной воды и обсушить салфеткой.

2. Посыпать внутреннюю поверхность рыбы солью и перцем и начинить фаршем. Фарш можно накладывать ложкой, а можно воспользоваться кондитерским мешком.



3. Соединить половинки тушки и завернуть рыбу в перфорированную фольгу. Рыбное фюме (см. с. 11) разогреть в кастрюле. Положить в нее тушку и готовить на слабом огне, исходя из расчета: 0,5 кг рыбы надо готовить 15 мин.

# КОКТЕЙЛЬ-ФУРШЕТ

Независимо от того, по какому случаю устраивается прием и какие напитки и закуски при этом подают, они должны быть не только вкусными, но и выглядеть привлекательно. И напитки, и закуски должны украшать стол и сочетаться с посудой, скатертью и салфетками.

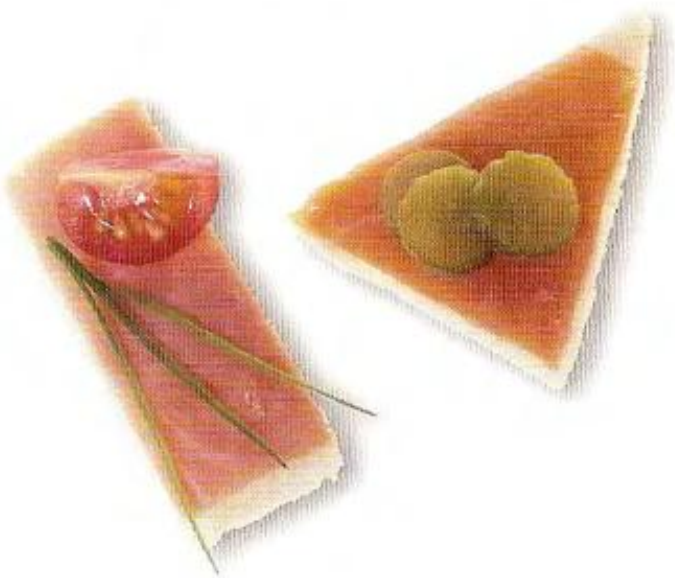
Особенно следует позаботиться о емкостях для напитков. Необходимо заранее приготовить бокалы определенной формы и цвета, украсить их ободок «инеем» (см. с. 22) и заготовить украшения на шпажках из ломтиков фруктов и ягод.

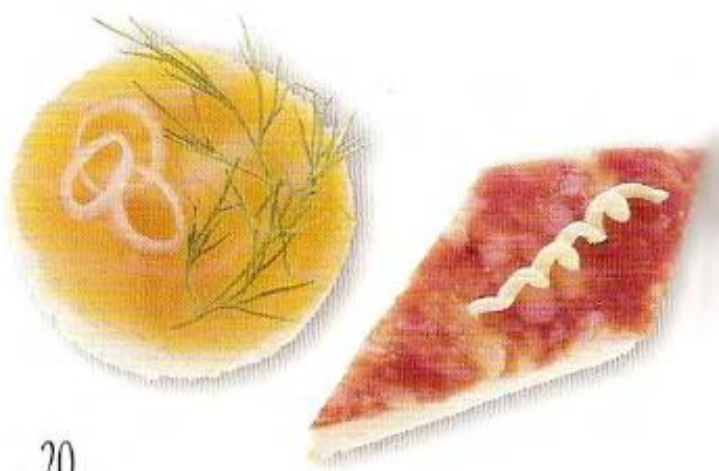
Канапе будут притягивать взоры ваших гостей, если вы не пожалеете времени на их оформление. Сделайте эти маленькие бутерброды разными по форме, пусть они будут разноцветными. Для этого, например, масло, которым их покрывают, можно подкрасить при помощи пищевых красителей. Не забудьте также о специях, овощах и зелени — они сделают канапе еще более эффектными.

Это основные пожелания при подготовке к приему. Если помнить о них, а также о том, что полет фантазии иногда нужно попридержать, чтобы не нарушить гармонию, то результаты всех усилий не разочаруют ни вас самих, ни ваших гостей. Здесь уместно будет привести слова знаменитого кулинара XVIII века Брийа-Саварена: «Приглашая кого-либо к своему столу, мы берем на себя обязанность позаботиться, чтобы все время своего пребывания под нашим кровом этот человек оставался счастлив».

ПРИМЕЧАНИЕ

В переводе с английского слово «коктейль» означает «петушиный хвост», в чем многие видят прямое указание на многоцветье напитков этого вида. Впрочем, существует еще одно толкование, о котором известно гораздо меньше. На жаргоне американских завсегдатаев скачек термином «коктейль» было принято называть лошадь, не имевшую никаких шансов на успех, но время от времени преподносившую болельщикам приятные сюрпризы.





# ЦВЕТНОЕ МАСЛО

Его делают из обычного сливочного масла, которое сначала размягчают, а потом смешивают с различными наполнителями. Используя цветное масло для канапе, необходимо помнить, что его вкус должен сочетаться со вкусом хлеба и вкусом тех продуктов, из которых готовят маленькие бутерброды (ломтики овощей, мясных и рыбных продуктов, зелень и т. д.).

Наносить цветное масло на канапе можно из кондитерского мешка. Но можно также поместить его в пищевую пленку, сформовать в виде «колбаски» и дать застыть в холодильнике. При приготовлении бутербродов такое масло надо просто нарезать.

## ГОРЧИЧНОЕ МАСЛО

Размягченное сливочное масло, горчица, шафран на кончике ножа, соль и перец.

## ЗЕЛЕНОЕ МАСЛО

Размягченное сливочное масло, мелко нарубленная зелень петрушки и укропа, немного измельченного чеснока, соль и перец.

## РОЗОВОЕ МАСЛО

Размягченное сливочное масло, свекольный сок, маленькие кусочки свеклы, немного коньяка, соль и вустерский соус.

## ЖЕЛТОЕ МАСЛО

Размягченное сливочное масло, карри, соль.

## ТОМАТНОЕ МАСЛО

Размягченное сливочное масло, очищенные от кожицы и уваренные до состояния пюре помидоры, томатная паста, соль, перец, зелень базилика.

## ЛОСОСЕВОЕ МАСЛО

Размягченное сливочное масло, пюре из филе семги, лимонный сок, соль на кончике ножа, соус табаско и мелко нарубленная зелень аниса.

## МАСЛО С ХРЕНОМ

Размягченное сливочное масло, столовый хрен, густые сливки, лимонный сок, соль.

Коктейль-фуршет

# УКРАШЕНИЕ БОКАЛОВ

В искусстве сервировки стола то, как выглядит посуда, играет очень большую роль для привлечения внимания гостей к тем или иным блюдам и напиткам. Поэтому, чтобы приготовленные вами коктейли выглядели эффектно, соблюдайте следующие основные правила:

- посуда для напитков бывает самых разных форм. Постарайтесь, чтобы выбранные бокалы дополняли друг друга, смотрелись вместе красиво;
- напитки разного цвета располагайте на столе так, чтобы создавалась гармония;
- в полной мере используйте декоративные элементы, число которых если и не бесконечно, то очень велико.

Чувство меры, вкус, умение сочетать элементы оформления и оригинальность — залог успеха в приготовлении коктейлей.

Если вы хотите, чтобы ваши гости с самого начала чувствовали себя комфортно, не пожалейте времени на освоение нескольких приемов украшения бокалов и фужеров для коктейля, ведь коктейль — это первое, что вы им предложите. От того, насколько хорошее впечатление произведет на приглашенных первый коктейль, во многом зависит и ваше, и их настроение, а значит, успех всей вечеринки в целом.

Овладение искусством готовить коктейли откроет вам мир напитков.

Ниже вы найдете описание основных приемов подготовки и украшения бокалов и фужеров, а также рецепты приготовления некоторых популярных коктейлей.

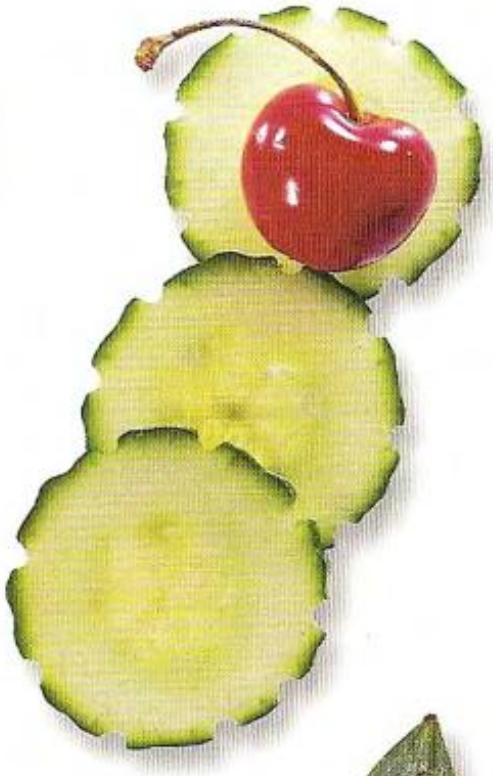
ПРИМЕЧАНИЕ

Независимо от того, какой коктейль вы подаете («короткий», то есть неразбавленный, или «длинный», то есть разведенный водой, соком или другой жидкостью), никогда не наполняйте бокал доверху. Искусство наслаждения коктейлями включает не только вкусовые, но и обонятельные ощущения, поэтому в бокале должно оставаться достаточно свободного места, чтобы гость мог, условно говоря, «окунуть в него нос».

## ОБОДОК ИЗ «ИНЕЯ»

«Инеем», как правило, декорируют бокалы из тонкого стекла. А делают такое украшение следующим образом.

Надо погрузить ободок бокала в жидкость, налитую в блюдце. Затем смоченный ободок опустить в мелкий сахарный песок, соль, какао-порошок и т. д. Слегка встряхнуть бокал, чтобы слетели излишки крупинок или порошка, — и украшение готово. Если «иней» будет из сахарного песка или соли, то для предварительного смачивания используют лимонный сок или ярко окрашенный фруктовый сироп, если «иней» предполагают сделать из какао-порошка, кокосовой стружки или молотого кофе, то в качестве клейкой основы больше подойдет яичный белок или ликер любого цвета. Бокалы с «инеем» до использования лучше держать в холодильнике.



## УКРАШЕНИЕ СТЕНОК БОКАЛА

• Нарезать тонкими ломтиками желтый лимон или зеленый лайм. Каждый ломтик надрезать от центра к краю. Засахаренную ягоду вишни с удаленной косточкой также надрезать до середины и укрепить ее на ломтике лимона.

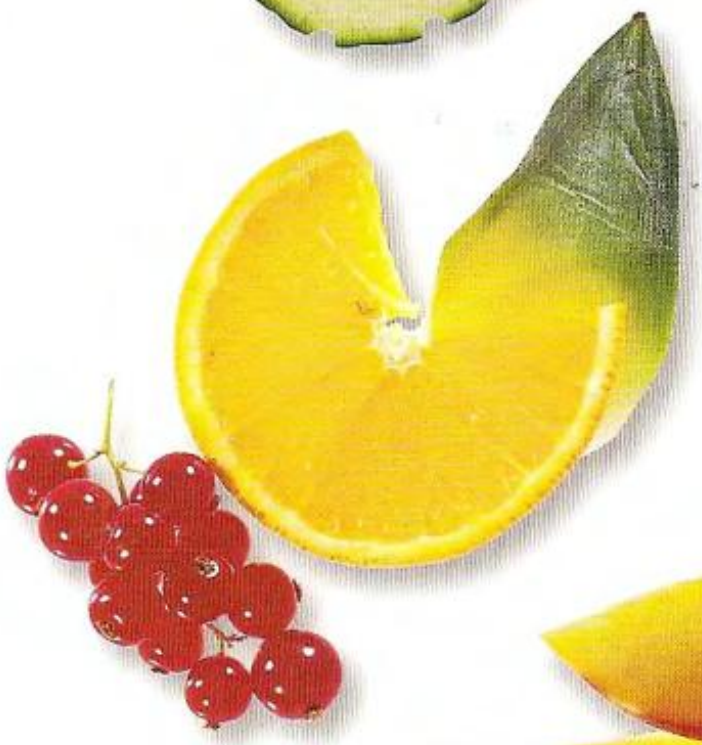
• С тонкого ломтика лимона так срезать кожуру в 6 приемов, чтобы из кружка получился шестиугольник. Сделать надрез от центра ломтика к краю и укрепить его на стенке бокала вместе с листиком мяты.

• Ножом для каннелирования вырезать на поверхности апельсина несколько продольных полосок и нарезать апельсин на тонкие ломтики. Вырезать четвертую часть каждого ломтика и сделать надрез от центра к противоположному краю. Укрепить апельсин на стенке бокала вместе с надрезанным ломтиком ананаса.

• Нарезать карамболу на поперечные ломтики. На каждой получившейся «звездочке» сделать надрез от центра к краю. Ножом для каннелирования срезать с апельсина тонкую полоску кожуры (будущий серпантин) и укрепить ее на стенке бокала вместе с ломтиком карамболы. Если полоска получится достаточно длинной, ее конец можно обвить вокруг ножки бокала.

• Нарезать на дольки плотный персик или нектарин. Надрезать каждую дольку на глубину 1–2 см (как будто начинаете очищать плод от кожицы) и укрепить на стенке бокала.

• От кружка ананаса отрезать небольшой ломтик вместе с кожурой. Проткнуть его насквозь деревянной шпажкой (можно использовать зубочистку) и насадить на нее засахаренную вишню и листик мяты.



• Ножом для каннелирования вырезать несколько продольных полосок на огурце или цукини. Нарезать поперек на ломтики и каждый надрезать от центра к краю. Проткнуть ломтик овоща деревянной шпажкой и насадить на нее свежую ягоду черешни, желательно с плодоножкой и зеленым листочком, и два листика свежей мяты.

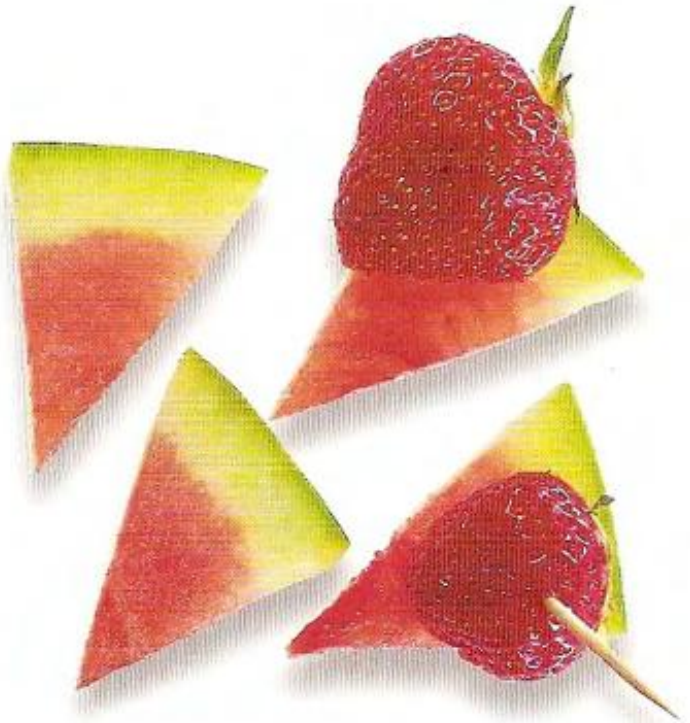
• Взять две ягоды черешни, соединенные одной плодоножкой, и укрепить их на стенке бокала.

• Плоды киви нарезать поперек, не снимая кожуры, и сделать на каждом ломтике надрез от центра к краю. Укрепить ломтик на стенке бокала. Рядом перекинуть деревянную шпажку с нанизанными на нее кусочками разных фруктов и ягодами, а также с тонкой полоской огуречной кожуры, свисающей с кромки бокала.

• Дыню нарезать на ломтики шириной не больше 1 см, семена удалить. Сделать на ломтике надрез со стороны кожуры снизу вверх и укрепить кусочек дыни на стенке бокала так, чтобы примерно его треть оказалась внутри бокала. Воткнуть в дыню деревянную шпажку с насаженным на нее ломтиком авокадо, сбрызнутым лимонным соком, и длинной полоской кожуры кабачка, снятой с помощью ножа для каннелирования.

• Выбрать красивую веточку с ягодами красной смородины и аккуратно укрепить ее на стенке бокала.

• Нарезать дольку арбуза вместе с коркой на небольшие треугольнички. Ягоду свежей клубники разрезать пополам, оставив на каждой половинке по части зеленого чашелистика. Насадить на деревянную шпажку треугольный кусочек арбуза и половинку клубники и уложить украшение поверх бокала.



# ДЕКОРАТИВНЫЕ «ШАШЛЫКИ»

Так называют деревянную шпажку с нанизанными на нее ломтиками фруктов или овощей, целыми ягодами или их половинками и т. д. Шпажку обычно укладывают поверх бокала. Иногда «шашлык» дополняют «серпантином» из кожуры лимона или апельсина. Делать «шашлыки» просто.

• Три оливки без косточек, обвитые несколькими полосками апельсиновой кожуры.

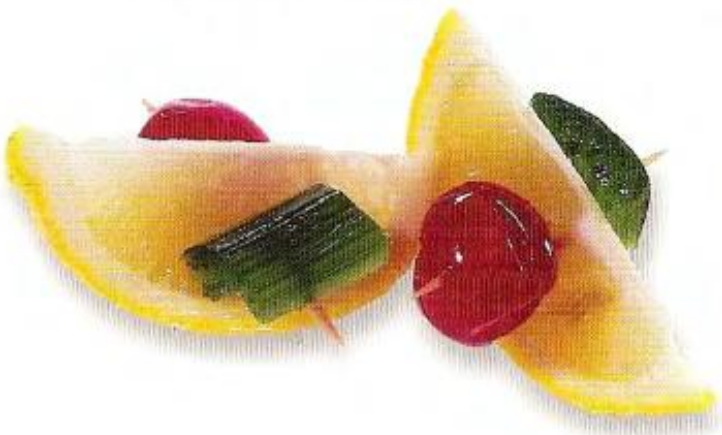
• Ягоды светлого и черного винограда чередуются, концы шпажки оставить свободными.

• Ломтик ананаса, лист ананаса, половинка клубники.

• Красные засахаренные вишни, долька лимона и кусочек цуката зеленого цвета. Сверху «шашлык» можно украсить листиками мяты перечной или мелиссы.

• Долька апельсина или мандарина, засахаренная вишня или два кружка банана вместе с кожурой. Ломтики банана следует поместить по краям «шашлыка» так, чтобы они находились за кромкой бокала, как два колеса.

• Ломтики экзотических фруктов разной расцветки и формы (например, кубик ананаса, узкая долька манго, звездочка карамболы и кружок банана). Насадить все это следует достаточно плотно, чтобы все изделие уместилось над поверхностью бокала.



ПРИМЕЧАНИЕ

Для украшения бокалов можно использовать практически все виды плодов, главное — чтобы они гармонировали по цвету и вкусу с напитком. В качестве декоративных элементов рекомендуем также использовать разноцветные соломинки, палочки для перемешивания, бумажные зонтики и т. д. Помните, что украшений не должно быть слишком много.

# ЧАШИ ИЗ ПЛОДОВ

## ЧАША ИЗ АНАНАСА

Взять не слишком крупный ананас и острым ножом срезать его нижнюю часть для придания устойчивости. Наискосок срезать верхушку ананаса вместе с листьями. Удалить мякоть из плода (оставив дно), из «крышки» и отрезанной нижней части, — мякоть можно использовать, например, для приготовления коктейля. Наполнить опустевший «сосуд» коктейлем. Украсить его деревянной палочкой с «шашлыком» из ломтиков экзотических плодов, перекинутой через стенки как мостик. Крышку закрепить в приоткрытом положении с помощью острых палочек.

## ЧАША ИЗ КОКОСОВОГО ОРЕХА

Распилить кокосовый орех примерно на расстоянии одной трети от верхушки. Вылить кокосовое молоко, которое может пойти на приготовление коктейля. Установить пустую скорлупу на блюдо, посыпанное колотым льдом, придать ей устойчивое положение. Наполнить скорлупу коктейлем. Украсить перекинутой через бортики палочкой с фруктовым «шашлыком», а также соломинкой и листочками мяты.

## ЧАША ИЗ ДЫНИ

Взять некрупную круглую дыню, острым ножом в верхней части плода сделать поперечный разрез «зубчиками». Снять получившуюся «крышку» с зубчатыми краями, удалить семена из плода и частично извлечь мякоть, не повредив при этом стенок дыни. (Мякоть дыни можно использовать для приготовления коктейля, салата или для украшения. В последнем случае при помощи сферической ложки-выемки вырезать из мякоти плодов ровные круглые шарики.) Наполнить полую дыню коктейлем на две трети объема. Перекинуть через боковые стенки палочки с нанизанными на них ломтиками фруктов. Накрыть дыню «крышкой», предварительно воткнув в нее палочки с фруктовыми «шашлыками» или украсив другими декоративными элементами.

## ЧАША ИЗ АРБУЗА

Срезать снизу часть корки арбуза, чтобы придать ему устойчивость. Острым ножом сделать вверху поперечный разрез «зубчиками». Снять получившуюся «крышку». Удалить из нее мякоть. Приготовить из «крышки» зонтик — если корка толстая, то надо немного срезать ее внутреннюю часть.

Ножом для каннелирования или маленьким острым ножом вырезать на поверхности арбуза буквы, элементы восточного орнамента, несложные фигурки. Для облегчения работы рекомендуется сначала нанести контуры рисунка фломастером. Извлечь из арбуза мякоть и наполнить его кубиками льда. Когда «емкость» хорошенько охладится, вытряхнуть лед и наполнить ее коктейлем. Поверхность «сосуда» обсушить салфеткой. «Крышку» арбуза установить в виде зонтика при помощи зубочисток или палочек из карамели, закрепленных на бортике чаши.

Коктейль-фуршет

# «ЕЖИКИ»

## ОВОЩНОЙ «ЕЖИК»

Вырезать из полистирола основу для «ежика» желаемой высоты. Обернуть форму алюминиевой фольгой. Разобрать на листья зеленый и красный кочанный салат и с помощью булавок прикрепить к фольге, полностью прикрыв ее блестящую поверхность.

Приготовить свежие овощи:

— морковь нарезать длинными брусочками;

— цветную капусту разобрать на соцветия;

— свежие огурцы нарезать брусочками с кожурой;

— вырезать из свежих огурцов ровные круглые шарики;

— на редисе сделать надрезы сверху вниз, чтобы получился бутон цветка;

— артишоки разрезать на кусочки и сбрызнуть лимонным соком;

— мелкие помидоры черри вымыть и обсушить;

— кабачки нарезать брусочками;

— мелкие початки консервированной кукурузы обсушить на салфетке;

— завернуть в виноградные листья какой-либо фарш.

Все овощи насадить на маленькие деревянные шпажки и приступить к сооружению пирамиды, чередуя цвета. Концы шпажек, выступающие из овощей, должны быть достаточно длинными, для того чтобы гостям было удобно вынимать их из пирамиды.

К овощному «ежику» рекомендуется подать один или несколько видов холодного соуса.

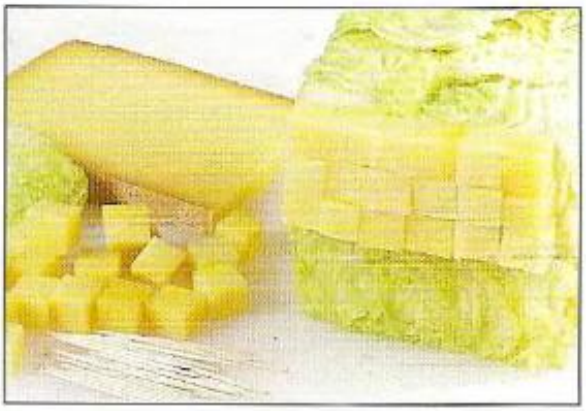
# ЯИЧНЫЙ «ЕЖИК»

Перепелиные яйца (30 шт.) отварить в подкисленной уксусом воде в течение 5 мин. Остудить под струей холодной воды и снять скорлупу. Насадить каждое яйцо на маленькую деревянную шпажку. Вымыть и обсушить 18 мелких помидоров черри и также каждый насадить на деревянную шпажку.

Вставить шпажки в крупный грейпфрут, чередуя белые и красные ряды. Концы шпажек, выступающие из яиц и помидоров, должны быть достаточной длины, чтобы их было удобно вынимать из «ежика».

# КУБИК

Вырезать из полистирола куб со стороной 10 см. Обернуть его алюминиевой фольгой. С помощью булавок прикрепить к пяти граням куба тонкие ломтики корневого сельдерея или листья молодой капусты.



Из желтого сыра (например, гауда) вырезать 180 кубиков со стороной 1,5 см. Из сыра оранжевого цвета вырезать еще 15 кубиков такого же размера.

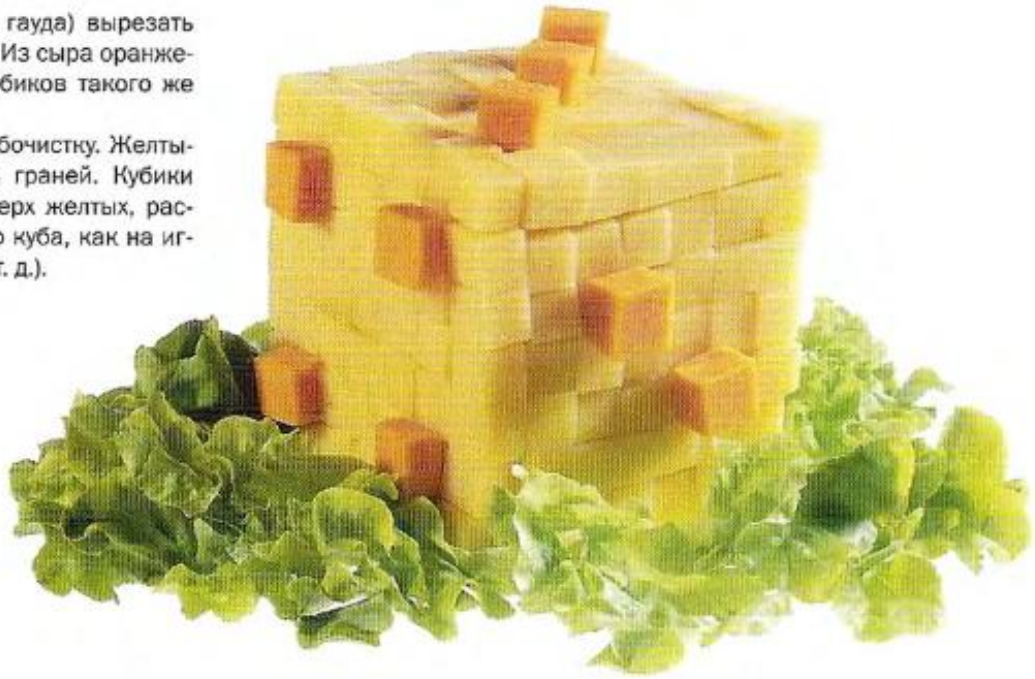
Насадить каждый кубик на зубочистку. Желтыми кубиками покрыть все пять граней. Кубики оранжевого цвета воткнуть поверх желтых, распределив их по граням большого куба, как на игральных костях (один, два, три и т. д.).

**ПРИМЕЧАНИЕ**

Разнообразие продуктов, из которых делают эти блюда, и форму «ежиков» можно варьировать едва ли не до бесконечности. Дайте волю своей фантазии, и на вашем столе появятся красивые и оригинальные закуски. Главное здесь — заранее рассчитать свое время и силы, чтобы закончить сооружение до прихода гостей.

Подавать на блюде, выстланном зелеными листьями салата.

К сырному кубу рекомендуется подавать соленое печенье или крекеры. По желанию его размеры можно сделать больше или меньше.



# ЗАКУСКИ К АПЕРИТИВУ

## «ФОНТАН» ИЗ РАКОВ

Вырезать из полистирола шар, обернуть его алюминиевой фольгой и уложить в широкий бокал на высокой ножке. Шар должен лежать в бокале устойчиво и заметно возвышаться над ним.

Выступающую часть шара покрыть листьями кочанного салата, которые предварительно сбланшировать, обсушить салфеткой и смазать размягченным сливочным маслом, чтобы они хорошенько склеились.

Отваренных раков или лангустов по одному насадить на деревянную шпажку и каждую закрепить на поверхности шара.

Располагать раков или лангустов надо ярусами — их получится два-три. Первый ярус следует закреплять рядом с кромкой бокала. На верхушку получившегося «фонтана» уложить «корону» из лимона, которую зафиксировать с помощью деревянной шпажки. В центр половинки лимона положить немного зелени петрушки и один маленький помидорчик.

## «КОЛЫБЕЛЬКА»

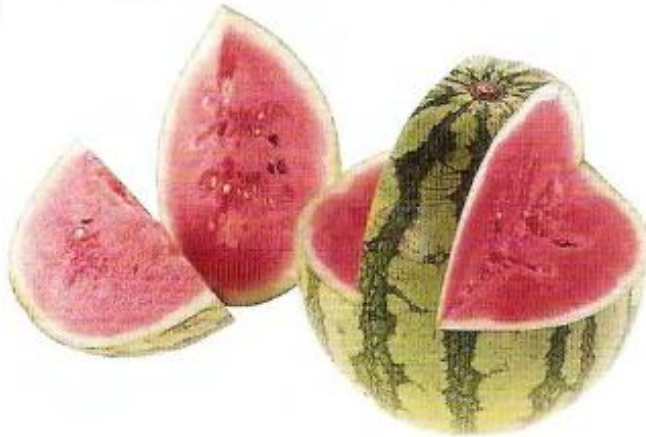
1. У дыни удлиненной формы острым ножом срезать нетолстый слой корки боковой части — это будет основание.

Сделать на поверхности дыни два разреза — горизонтальный по линии середины плода и вертикальный, отступив от края на расстояние четвертой части длины плода. Снять «крышку». Острым ножом вырезать зубчики. Удалить из сердцевины дыни семена.

2. Из «крышки» вырезать «ручку» в виде буквы П и прикрепить ее с краю «колыбельки». Выстлать внутреннюю поверхность дыни пищевой пленкой и вставить в дно деревянные шпажки разной длины, на которые нанизать вперемежку кубики сыра, копченостей, ломтики овощей и фруктов.

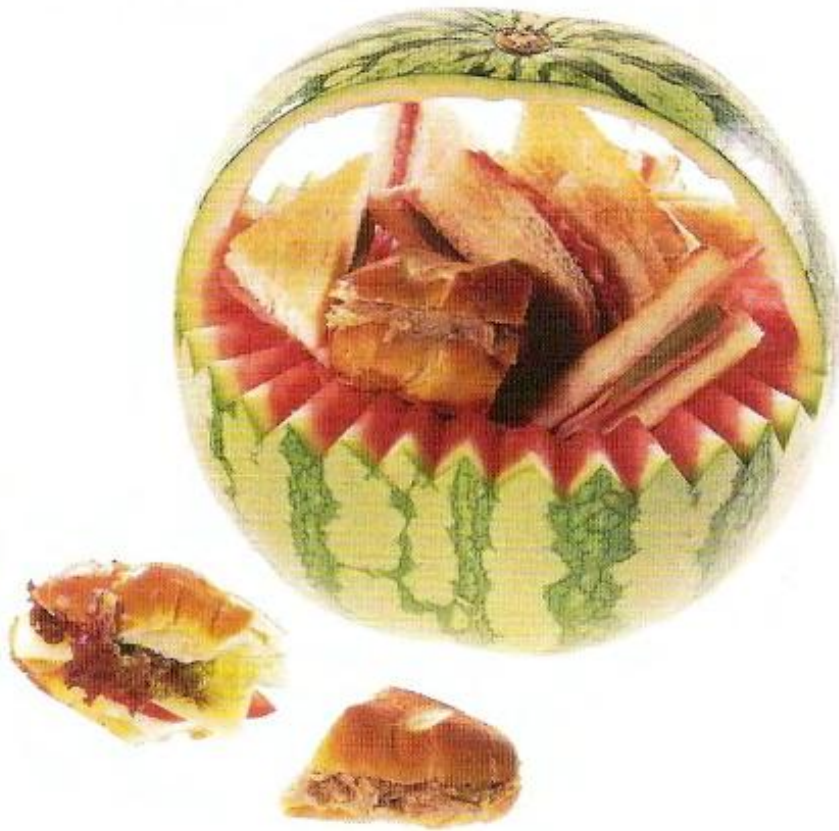
## АРБУЗНАЯ «КОРЗИНКА»

1. Наметить на поверхности арбуза «ручку» «корзинки» — ее ширина должна составлять 6 см, а высота — половину арбуза. Сделать два горизонтальных разреза вдоль середины арбуза и два вертикальных разреза под прямым углом к горизонтальным. Отрезать по намеченным линиям два ломтя арбуза.



2. Вырезать мякоть арбуза из-под «ручки». Края «корзины» из арбуза надрезать ровными зубцами. Удалить заметные глазу семена.

3. Наполнить «корзину» мини-сандвичами, приготовленными из белого хлеба или подсоленного хлеба с тмином.



# ЗАКУСКИ ДЛЯ КОКТЕЙЛЯ-ФУРШЕТА

## СОВЕТЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КАНАПЕ

• Для канапе можно использовать любой хлеб кирпичиком — пшеничный, ржаной, смешанный. Главное, чтобы он не был слишком свежим, мягким, крошащимся. Лучше всего подойдет хлеб, купленный накануне.

• Каждое канапе должно быть небольшого размера — со стороной 4–6 см.

• Продукты, которыми смазывают канапе (сливочное масло с добавками, майонез, мусс и т. п.), должны быть достаточно густыми и покрывать всю поверхность канапе умеренно толстым слоем.

• Для канапе следует использовать только высококачественные продукты, вкусные и красивые.

• До подачи к столу канапе следует держать в холодильнике на блюде, выстланном алюминиевой фольгой, а сверху их необходимо накрыть пищевой пленкой, чтобы предохранить от заветривания.

## «КРУАССАНЫ» С МЯСОМ КУРИЦЫ

Нарезать из белого хлеба ломтики в виде полумесяца.

Для основы. Пропустить отваренное куриное мясо через мясорубку, добавить немного соуса табаско и вустерского соуса, перемешать. Желатин (6 г) залить $^1/_2$ стакана холодной воды, дать набухнуть, а потом развести в горячем курином бульоне. Влить приготовленный желатин в куриное мясо. Добавить немного взбитых сливок. Тщательно перемешать. Выпустить полученный куриный мусс на заготовленные «круассаны» из кондитерского мешка с фигурной насадкой.

Для украшения. Тонкие брусочки куриного мяса, отваренного с добавлением соуса карри, ломтики помидора и дробленые ядра фисташек.

## ПИРАМИДКА ИЗ ТУНЦА

Нарезать белый хлеб ровными квадратиками.

Для основы. Размять вилкой мясо консервированного тунца, добавить немного рыбного желе из консервов, каперсы, раздавленный чеснок и зелень базилика. Смешать с помощью миксера в однородное пюре. Добавить 6 г желатина, сначала набухшего в холодной воде ($^1/_2$ стакана), а потом разведенного в горячем рыбном бульоне, и немного взбитых сливок. Перемешать. Выложить на кусочки хлеба в виде пирамиды, выровняв ножом боковые стенки.

Для украшения. Уложить в центр кружок маслины. Сверху воткнуть две-три полоски ошпаренного красного и зеленого сладкого перца и листик базилика.

## КАНАПЕ С АНЧОУСОМ

Из белого хлеба без корки вырезать канапе овальной формы.
Для смазывания. Смешать оливковый майонез с мелко нарезанной зеленью базилика и добавить немного толченого чеснока.
Для основы. Выложить на ломтики хлеба несколько тонких ломтиков маленького помидора и половинку анчоуса в виде спирали.
Для украшения. Листик зеленого салата, кружок маслины и несколько кружков лука-шалота.

## КАНАПЕ С ОМЛЕТОМ «ФАНТАЗИЯ»

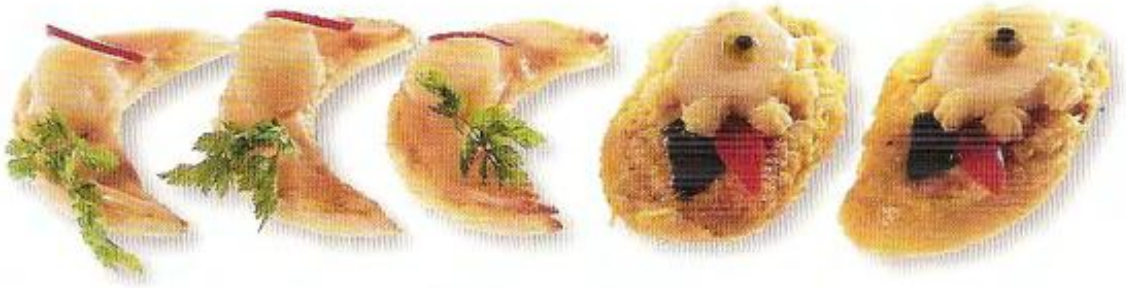
Приготовить тосты из белого хлеба типа «багет», не срезая корки.
Для смазывания. Размять в пюре мякоть авокадо, сбрызнуть лимонным соком, смешать с майонезом и добавить немного соуса табаско.
Для основы. Приготовить очень тонкий омлет. Остудить, смазать тем же соусом табаско, которым смазывались канапе, посыпать кусочками отварной зеленой фасоли и тонкими брусочками отварной моркови. Свернуть рулетом, придавить и нарезать поперек. Разложить ломтики омлета на ломтики хлеба.
Для украшения. Из кондитерского мешка с фигурной насадкой выпустить на каждое канапе понемногу тарамы (греческого паштета из копченой тресковой икры) в виде розочки, рядом положить тонкий ломтик маленького помидора и несколько тонких стрелок зеленого лука.

## КАНАПЕ СО ВЗБИТЫМ ОМЛЕТОМ

Приготовить из белого хлеба тосты и нарезать их на треугольники.
Для смазывания. Сливочное масло, смешанное с горчицей, солью и перцем.
Для основы. Приготовить взбитый омлет и выложить в форме невысокой горки.
Для украшения. Несколько красных икринок, веточка свежего аниса и два-три маленьких кусочка маслины.

## КАНАПЕ «СЮПРЕМ» С ПАШТЕТОМ ИЗ ГУСИНОЙ ПЕЧЕНКИ

Приготовить из белого хлеба тосты и вырезать из них ровные кружки.
Для основы. Смешать венчиком отваренную и мелко нарезанную гусиную печень и взбитые сливки. Добавить немного белого портвейна, посолить и поперчить по вкусу. С помощью кондитерского мешка с фигурной насадкой выпустить мусс на ломтики хлеба в виде розочки.
Для украшения. Несколько тонких полосок трюфеля, или тонкий ломтик помидора, или немного зелени кервеля, или одна-две ягоды брусники.



## КАНАПЕ С МЯСОМ МОРСКОГО ГРЕБЕШКА

Приготовить из белого хлеба тосты и нарезать их в форме полумесяца.

Для смазывания. Смешать майонез с кетчупом, добавить немного вустерского соуса, соуса табаско и несколько капель коньяка. Тщательно перемешать.

Для основы. Разложить на канапе по ломтику отваренного морского гребешка.

Для украшения. Веточка кервеля и тонкий кружок редиса.

## КАНАПЕ С НАЛИМОМ И КРЕСС-САЛАТОМ

Батон белого хлеба типа «багет» нарезать наискосок, чтобы получить канапе овальной формы.

Для смазывания. Размять вилкой крабовое мясо, добавить немного желе, шафран, соус карри, майонез. Тщательно перемешать.

Для основы. Сбланшировать листья кресс-салата, обсушить салфеткой и выложить на каждое канапе. Сверху уложить по ломтику отварного налима.

Для украшения. Кружок маслины покрыть каплей майонеза, ломтики маленького помидора и ломтики маслины уложить бантиком.

## СКАНДИНАВСКИЕ КОРНЕТИКИ

Приготовить из белого хлеба слегка поджаренные тосты и нарезать их квадратиками.

Для смазывания. Размять вилкой отваренные креветки, добавить немного рыбного желе, паприки (молотого красного сладкого перца), перемешать и соединить со взбитыми сливками.

Для основы. Свернуть в виде корнетика ломтик копченой семги и наполнить его из кондитерского мешка взбитыми сливками, смешанными с тертым хреном.

Для украшения. Нашинковать тонкой соломкой лимонную цедру, сбланшировать ее в кипящей воде, обсушить салфеткой и посыпать соломкой канапе. Рядом выпустить из кондитерского мешка маленькую розочку из взбитых сливок с хреном. Добавить листик аниса.

## КАНАПЕ С СЕЛЬДЬЮ

Приготовить из белого хлеба слегка поджаренные тосты и нарезать их ромбами.

Для смазывания. Смешать творог, сливки, добавить немного рыбного желе и мелко нарезанную зелень петрушки и укропа. Посолить по вкусу и влить немного соуса табаско. Перемешать.

Для основы. Нарезать филе сельди ромбами чуть меньшего размера, чем хлеб, и положить на ломтики хлеба, оставив место с одной стороны.

Для украшения. На не закрытую сельдью часть канапе из кондитерского мешка с фигурной насадкой выпустить немного тарамы (греческого паштета из тресковой икры). На сельдь положить листик сельдерея и кружок маринованного огурца с кусочком соленого сливочного масла.

## КУРИНЫЕ КАНАПЕ

Нарезать белый хлеб без корки треугольниками.
Для смазывания. Смешать майонез с небольшим количеством томатного соуса.
Для основы. Отварить на пару куриную грудку, остудить и нарезать тонкими ломтиками по форме канапе, но чуть меньшего размера. Смазать тем же соусом, каким смазывались канапе, и поставить в холодильник.
Для украшения. Листик кервеля и томатный соус, нанесенный точками вокруг кусочка курицы и в его центре.

## КАНАПЕ С КОЛБАСОЙ И ЯБЛОКАМИ

Приготовить тосты из ржаного хлеба и нарезать их ровными кружками.
Для смазывания. Смешать сливочное масло, горчицу, добавить соль, перец и немного шафрана. Тщательно перемешать.
Для основы. На каждое канапе уложить по нескольку тонких ломтиков яблок сорта Гольден, слегка поджаренных на сливочном масле. Сверху

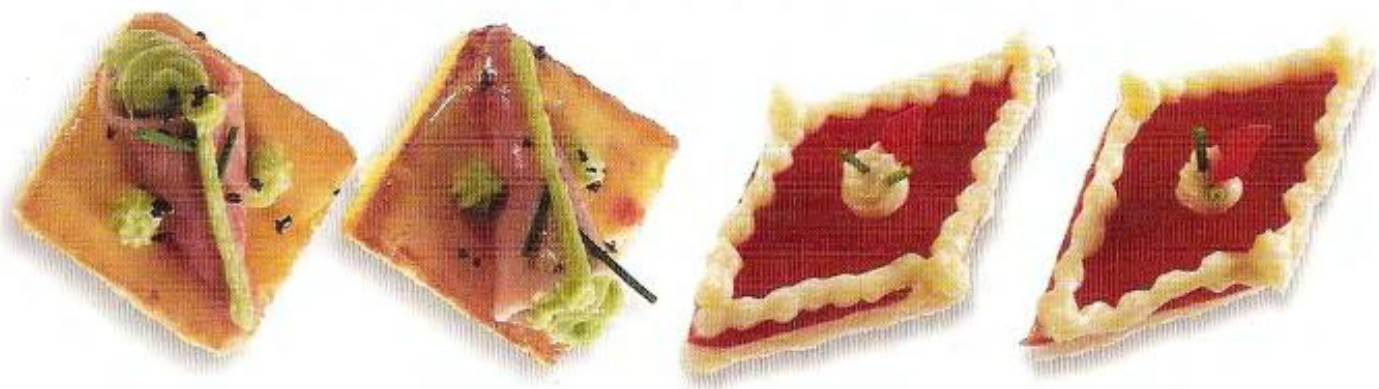
поместить по кружку отваренной кровяной колбасы меньшего размера.
Для украшения. Мелко нарезать красный сладкий перец и посыпать поверхность канапе.

## КАНАПЕ С ВЕТЧИННЫМИ КОРНЕТИКАМИ

Приготовить тосты из белого хлеба и нарезать их квадратиками.
Для смазывания. Смешать майонез с соусом из красного сладкого перца (см. с. 12), добавить соль и кайенский перец. Тщательно перемешать.
Для основы. Свернуть ломтики постной ветчины в корнетики и наполнить их пюре из мякоти авокадо (для этого надо плоды протереть через сито), разведенным мясным бульоном.
Для украшения. Посыпать поверхность канапе маленькими кусочками маслин и зеленого лука.

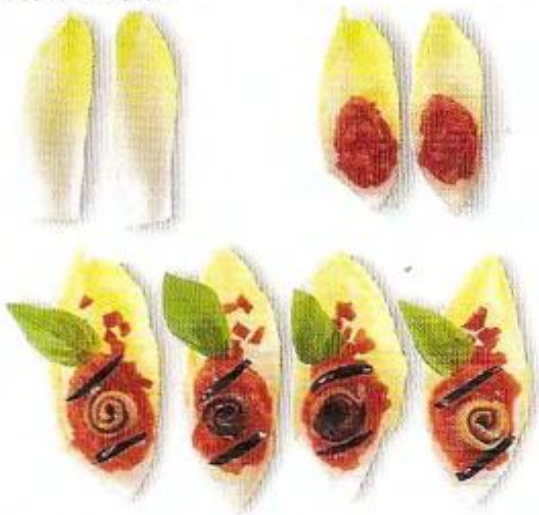
## КАНАПЕ С ОСЛИНЫМ МЯСОМ

Нарезать белый хлеб ромбами.
Для смазывания. Смешать размягченное сливочное масло с мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа.
Для основы. Нарезать отварное ослиное мясо тонкими ломтиками, по форме повторяющими форму канапе.
Для украшения. Нанести в центр и на края канапе майонез. В центральную капельку майонеза вставить маленький брусочек красного сладкого перца и два-три кусочка зеленого лука.



## ЭНДИВИЙ ПО-ПРОВАНСАЛЬСКИ

1. Молодые листочки вымытого салата эндивия при помощи ножа сделать одинаковыми по размеру. Можно срезать их наискосок.
2. Приготовить соус из красного сладкого перца (см. с. 12). К полученному соусу добавить 4 г желатина, предварительно набухшего в холодной воде ($^1/_2$ стакана) и растворенного в горячем бульоне, а также взбитые сливки и соус табаско. Перемешать. Выложить полученную смесь на широкий конец листа эндивия.
3. Свернуть рулетом филе анчоуса и выложить на приготовленную массу. Вокруг рулетика положить тонкие полоски маслины, рядом с массой — листик базилика и маленькие кусочки красного сладкого перца.



## ТРЕХЦВЕТНЫЙ ФЛАГ

Нарезать белый хлеб прямоугольниками.
Для смазывания. Размягченное сливочное масло подкрасить свекольным соком, добавить соль, перец и мелко нарубленную зелень эстрагона.
Для основы. Нарезать ровными прямоугольными брусками по длине канапе морковь, корневой сельдерей и зеленый кабачок вместе с кожурой. Овощи следует предварительно немного отварить, так, чтобы они оставались хрустящими. Выложить бруски овощей на канапе, чередуя цвета.
Для украшения. Выпустить из кондитерского мешка розочку из подкрашенного свекольным соком сливочного масла; рядом поместить кружок белка от вареного яйца; уложить «веер» из тонких перышек зеленого лука и два-три листика эстрагона.

## СЕЛЬДЕРЕЙ С ЯБЛОКАМИ И ОРЕХАМИ

Яблоки нарезать продольными ломтиками, сохраняя контур плода, сбрызнуть лимонным соком, ошпарить кипятком, остудить и обсушить салфеткой.
Для основы. Натереть на терке корневой сельдерей, нарезать мелкими кубиками яблоки сорта Голден, сбрызнуть их лимонным соком. Перемешать кубики с сельдереем и смесь заправить майонезом.
Для украшения. Половинка грецкого ореха, несколько брусочков бланшированного красного перца и листик сельдерея.

## ОГУРЕЧНЫЕ «КОРЗИНОЧКИ» ПО-СКАНДИНАВСКИ

Свежий огурец нарезать толстыми поперечными ломтиками, удалить из каждого ломтика часть мякоти, оставив «донышко». Затем «корзиночки» сбланшировать, остудить и обсушить салфеткой.
Для основы. Нарезать мелкими кубиками сваренный в мундире картофель, копченую сельдь, отварную морковь, добавить мелко нарезанный лук-шалот. Все смешать с майонезом, в который добавили немного тертого хрена, и наполнить смесью огуречные «корзиночки».
Для украшения. «Розочки» из майонеза, кольцо лука, «веер» из двух-трех кружков редиса и веточка аниса.

## КАНАПЕ С СЫРОМ И ЗЕЛЕНЬЮ

Нарезать белый хлеб без корки ромбами.
Для смазывания. Смешать размягченное сливочное масло с мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа.
Для основы. Нарезать сыр ярко-желтого цвета на ромбы по форме канапе.
Для украшения. Три тонких кружка редиса, уложенные в центре канапе, сбоку — розочка из сливочного масла с зеленью, полоски миндаля и листик какой-либо зелени.

## КАНАПЕ СО СЛИВКАМИ И ЧЕРНОСЛИВОМ

Приготовить тосты из батона типа «багет».
Для основы. Смешать взбитые сливки и мелко нарубленный зеленый лук. Выпустить из кондитерского мешка с фигурной насадкой «розочку» в центр канапе, уложив с одного бока ломтик копченой грудинки, а с другого — половинку чернослива без косточки.
Для украшения. Посыпать канапе мелко рубленным зеленым луком и положить две-три ягоды брусники.

## КАНАПЕ С КОЗЬИМ СЫРОМ

Нарезать белый хлеб овальными ломтиками, а потом разрезать их на полукружья.
Для смазывания. Добавить к майонезу немного кайенского перца.
Для основы. Нарезать козий сыр ломтиками по форме канапе, смазать их яичным желтком, посыпать кунжутом и на несколько минут поместить в хорошо разогретую духовку. Затем положить сыр на хлеб. Взять второй полукруглый кусочек белого хлеба и положить на него ломтик отваренной свеклы такой же формы. Накрыть первым ломтиком хлеба с запеченным сыром.
Для украшения. Несколько тонких кусочков маленького помидора и листик сельдерея.

## ЛОСОСЕВЫЕ КАНАПЕ «ОБЪЕДЕНИЕ»

Приготовить из ржаного хлеба тосты и нарезать их квадратиками.
Для смазывания. Смешать размягченное сливочное масло с мелко нарезанной копченой лососиной, добавить немного лимонного сока и соуса табаско.
Для основы. Испечь тонкие блинчики, уложить сверху сбланшированные листья шпината и тонкие ломтики копченой семги. Свернуть рулетом и нарезать его поперек. Уложить на каждое канапе по ломтику рулета.
Для украшения. Несколько красных икринок, уложенных по углам канапе, и пара полосок кожуры зеленого кабачка.

# ЛЕГКИЕ ЗАКУСКИ ПЕРЕД ОБЕДОМ

Гости редко приходят все сразу. Поэтому тем, кто пришел раньше других, можно предложить легкие закуски — так они скоротают время до основной трапезы. Эта прелюдия перед большим застольем должна создать у приглашенных хорошее настроение и вместе с тем не перегрузить их желудки.
Для приготовления легких закусок не требуется дорогостоящих продуктов. Главное, чтобы они были вкусными и выглядели привлекательно — были эффектно оформлены и поданы на красивой посуде.
Лучше всего закуски поместить на большое блюдо, которое выстлано кружевной салфеткой.

## ЛАНГУСТЫ В ЧЕСНОЧНОМ СОУСЕ

Приготовление. Освободить от панциря хвостики 8 лангустов, обжарить их на оливковом масле в течение 2 мин. Дать стечь жиру и разрезать надвое. Выложить в маленькие термостойкие формочки, смазанные сливочным маслом.
Очистить 4 зубчика чеснока и сбланшировать, 2–3 раза опустив в кипящую воду. Воду каждый раз менять. Обсушить салфеткой, положить в кастрюльку, добавить 200 мл сливок, 50 мл белого вина и 100 мл куриного бульона. Немного уварить смесь. Затем снять кастрюльку с огня, смесь слегка остудить, перемешать с помощью миксера, процедить и добавить 1 ст. ложку нарезанного кубиками сливочного масла. Взбить 100 мл сливок и осторожно ввести в соус. Залить соусом мясо лангустов и на несколько минут поставить формочки в духовку, включенную на режим гриля.

Подача. Выстлать большое блюдо кружевной салфеткой, поместить на нее формочки с мясом лангустов и посыпать зеленым луком.

## ПЕРЕПЕЛИНЫЕ ЯЙЦА С ГРЕНКАМИ

Приготовление. Обильно смазать кокотницы сливочным маслом и разбить в каждую по перепелиному яйцу, не повредив желтка. Влить с края 1 чайную ложку сливок, посолить и поперчить по вкусу. Сверху положить 1–2 ломтика копченой семги и веточку свежего аниса. Непосредственно перед подачей поместить кокотницы на водяную баню и поставить в духовку, разогретую до 160 °С, на 3 мин. Приготовить тосты из белого хлеба и нарезать их на тонкие брусочки длиной 6 см.
Подача. Подавать в кокотнице, уложив сверху ломтик поджаренного хлеба.

## МОЛЛЮСКИ И ОВОЩИ В ЖЕЛЕ

Приготовление. Вскрыть 4 раковины венусов (вид моллюсков), слить жидкость в кастрюльку, нагреть и положить в нее мясо моллюсков на 2 мин. Затем его вынуть и обсушить салфеткой. В жидкость ввести 100 мл готового желе (сначала 6 г желатина замочить в $^1/_2$ стакана воды на 45 мин, а потом растворить его, нагревая жидкость, — до кипения не доводить!) и добавить шафран на кончике ножа. Уварить так, чтобы жидкости осталось 4 столовые ложки. Взять 100 г овощей — кубики моркови, красного сладкого перца и корневого сельдерея и отварить их в подсоленной воде. Дать остыть и слить воду. Насыпать на блюдо крупной соли и устойчиво положить сверху 4 столовые ложки. В каждую ложку выложить понемногу отваренных овощей и ломтик моллюска. Посыпать зеленью, сбрызнутой лимонным соком или уксусом. Залить желе и поместить в холодильник.
Подача. Поместить каждую ложку с моллюсками и овощами в желе на тарелочку, рядом положить по тосту из ржаного хлеба, смазанному подсоленным сливочным маслом.

# ТОМАТНЫЙ КРЕМ «ГАСПАЧЧО»

Приготовление. Ошпарить кипятком 4 помидора, снять кожицу, нарезать на дольки, извлечь семена. Выложить на термостойкое блюдо, сбрызнуть оливковым маслом и посыпать зеленью тимьяна. Поставить в духовку, нагретую до 80 °С, примерно на 1 ч.

Очистить от кожуры половину свежего огурца (крупные семена удалить). С половины красного сладкого перца снять кожицу. Нарезать огурец и перец очень маленькими кубиками, добавить измельченную зелень сельдерея и сбланшировать в кипящей воде в течение 2 мин. 250 мл сливок уварить до половины объема, добавить три четверти запеченных томатов, 2 раздавленных зубчика чеснока и бланшированной смеси. Смешать миксером и подогреть полученный томатный крем.

Подача. Нагреть маленькие фарфоровые чашечки, уложить в каждую понемногу оставшихся запеченных томатов, смеси овощей и зелени и залить горячим томатным кремом. Сверху посыпать измельченным зеленым луком.

# МИДИИ С АНИСОМ

Приготовление. Крупные мидии (4 шт.) положить в кастрюльку, залить 50 мл белого вина, добавить немного мелко нарезанной зелени петрушки и 50 г нарубленного лука-шалота. Варить до тех пор, пока раковины не раскроются. Удалить верхнюю половинку раковин, оставив мидии в нижней. Отдельно смешать 60 г размягченного сливочного масла, 30 г панировочных сухарей, 1 столовую ложку мелко нарубленной зелени петрушки, 2 раздавленных зубчика чеснока и немного пастиса (анисовой настойки). Смазать полученной смесью мидии и поставить в духовку, включенную на режим гриля.

Подача. Подавать в раковинах. Сверху в каждую положить по листику базилика, обжаренного во фритюре, и добавить по капельке томатного соуса.

# ОВОЩНАЯ СМЕСЬ

Приготовление. Помидор среднего размера нарезать на тонкие дольки. Выложить их на лист алюминиевой фольги, слегка сбрызнуть растительным маслом и поставить в духовку, нагретую до 80 °С, примерно на 1 ч.

Взять по 1 шт. свеклы и картофеля, очистить, вырезать в форме цилиндра и нарезать поперек на тонкие ломтики. По 1 шт. средней величины моркови и корневого сельдерея очистить и с помощью овощного ножа настругать в виде крупных стружек. Кружочки и стружку из овощей слегка обжарить на растительном масле, дать стечь жиру и посолить.

Подача. Уложить обжаренные овощи в маленький стаканчик с прямыми стенками (стопку). Сверху украсить листиком обжаренного во фритюре базилика.

# ГРЕБЕШОК В МАРИНАДЕ

Приготовление. Нарезать очень маленькими кубиками по 100 г каждого овоща — корневого сельдерея, моркови, кабачка, красного сладкого перца и баклажана. Опустить кубики на 2 мин в кипящую подсоленную воду, затем откинуть на дуршлаг, дать стечь жидкости. Овощи полить 2 столовыми ложками оливкового масла и на 15 мин поместить в духовку, разогретую до 200 °С. При запекании овощи посыпать мелко нарубленным луком-шалотом (1 шт.) и давленым чесноком (2 зубчика).

Приготовить маринад из оливкового масла, давленого чеснока, мелко нарезанной зелени петрушки и укропа и лимонного сока. Опустить в маринад мясо 4 морских гребешков на 30 мин. После чего мясо извлечь из маринада, обсушить и обжарить на сковороде с 50 г копченой грудинки. В фарфоровые термостойкие формочки уложить понемногу запеченных овощей, сверху выложить по ломтику мяса морского гребешка и ломтику поджаренной грудинки. Мясо гребешка покрыть заправкой — 1 столовую ложку овощей смешать с 50 мл салатной заливки из растительного масла, соли и уксуса.

Подача. Тщательно вымыть раковины морского гребешка, ошпарить кипятком и обсушить салфеткой. На каждую раковину поставить по 1–2 формочки, наполненные овощами, грудинкой и гребешком.

# ОРИГИНАЛЬНЫЕ ЗАКУСКИ

Закуски, как известно, бывают горячими и холодными. Преимущество холодных закусок в том, что времени на их приготовление тратится сравнительно немного. А значит, украшению этих закусочных блюд можно уделить больше внимания.

Порой стол не получается достаточно эффектным только из-за нехватки воображения у хозяйки или обилия забот, не позволяющих его задействовать. Но для того и существуют такие добрые советчики, как наша книга.

Умение украшать блюда — дело наживное, и овладеть им по силам каждому. Ведь одной морковки, двух редисок и нескольких оливок может оказаться достаточно, чтобы приготовленное блюдо приобрело праздничный вид.

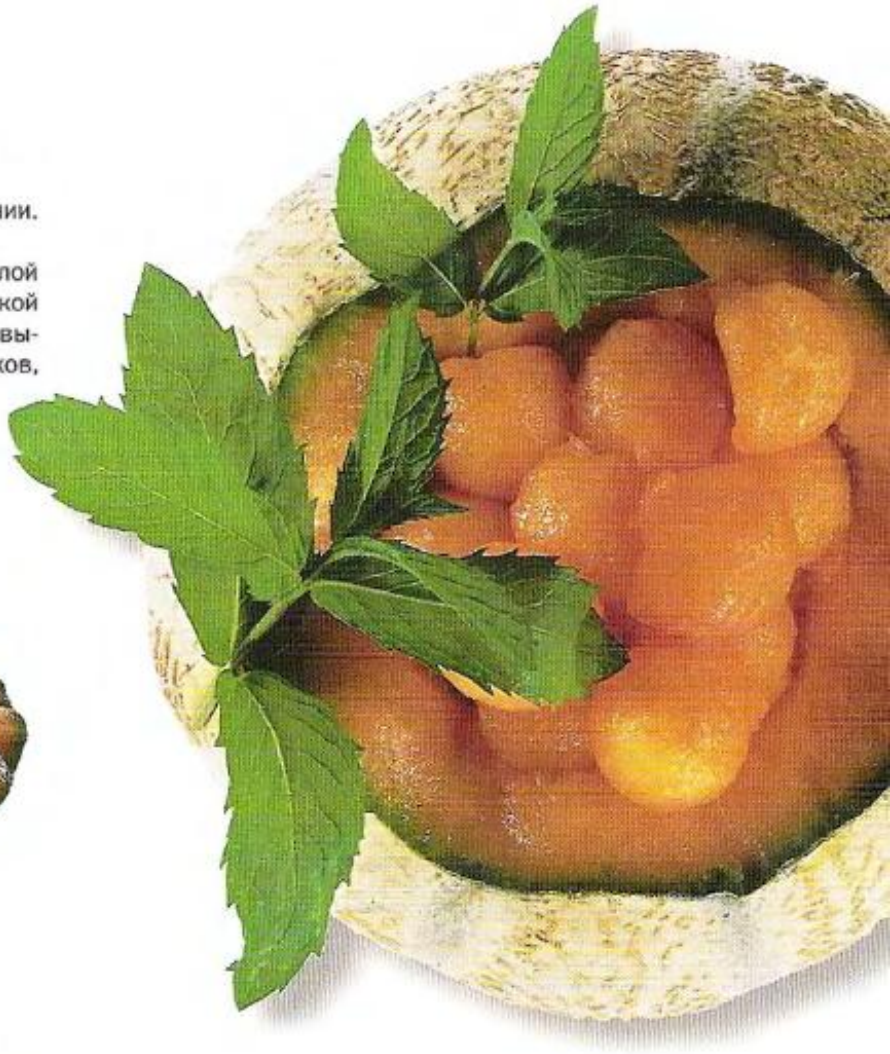
Во французской кухне существует особая разновидность закусок, именуемая «антре». В XVIII веке, когда модно было устраивать пышные застолья, антре подавали после первой закуски и рыбного блюда, непосредственно перед жарким. Антре готовили из птицы, потрохов или других продуктов, предъявляя к его качеству особые требования, поскольку оно предвосхищало появление главного блюда — мясного.

Сегодня обычные закусочные блюда и антре уже не разграничивают так строго. И то и другое подают перед основным блюдом. Поэтому мы предлагаем вам обновленные варианты закусок антре. Надеемся, вы сможете выбрать то, что придется по вкусу вам и вашим гостям.

# ДЫНЯ

## ЧАША С ВОЛНИСТЫМИ КРАЯМИ

1. Срезать с дыни верхушку по волнистой линии. Снять ее.
2. Срезать с нижней части дыни нетолстый слой корки, чтобы придать плоду устойчивость. Ложкой удалить из дыни семена. При помощи ложки-выемки вынуть мякоть дыни в виде круглых шариков, затем красиво уложить их в дынной чаше.



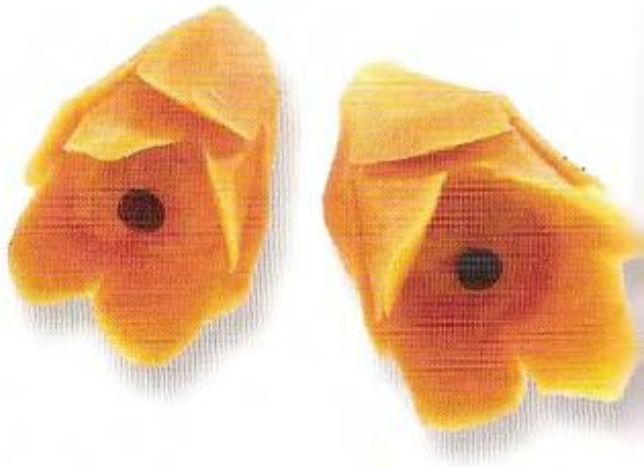
## ЧАША С ЗУБЧАТЫМИ КРАЯМИ

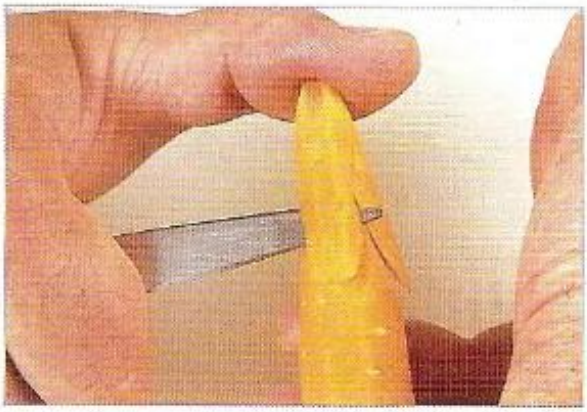
Срезать с дыни верхушку по зигзагообразной линии, которую надо наметить заранее. Края могут быть также в виде сердечек или розочек. Удалить из сердцевины плода семена. Можно подать дыню в таком виде, но лучше извлечь из нее ложкой мякоть и наполнить продуктами по выбору.

# МОРКОВЬ

## «ЦВЕТОК»

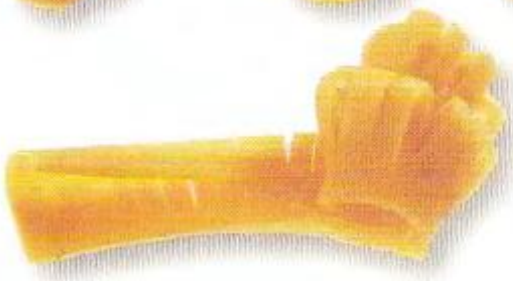
1. В верхней части крупной моркови конической формы сделать острым ножом несколько надрезов, чтобы получился «бутон цветка».
2. Аккуратно снять получившийся «бутон». Открывшийся конец моркови обрезать в виде конуса и вырезать следующий «бутон».
3. Собрать «цветы» из моркови — каждый будет состоять из двух-трех «бутонов», вложенных один в другой. В середину «цветка» положить горошину черного перца.





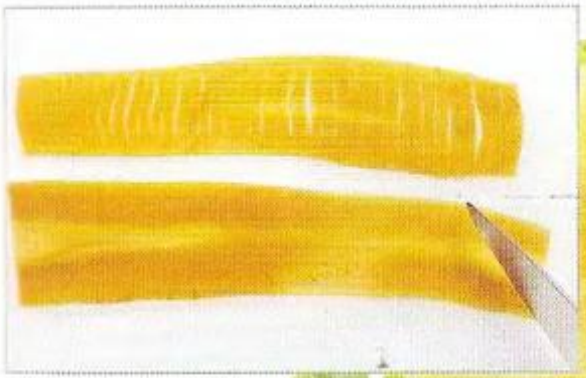
## БАНТ

1. Нарезать крупную морковь на тонкие продольные ровные полоски шириной 2 см и длиной 20 см.
2. Опустить полоски моркови на 2 мин в холодную подсоленную воду, чтобы они стали гибкими.
3. Свернуть две морковные полоски в виде петель и сложить петли в виде банта. Место соединения проткнуть бутоном гвоздики. Срезать концы банта наискосок.



## «БУТОНЫ»

1. Из крупной моркови вырезать брусок длиной 10–15 см. Нарезать его на тонкие продольные полоски и на 2 мин положить их в холодную подсоленную воду.
2. Обсушить морковные полоски салфеткой и разложить на доске. Сделать на полосках тонкие поперечные надрезы, не доходя до краев.
3. Сложить каждую полоску вдоль пополам, кромка к кромке, а потом свернуть в виде спирали. Зафиксировать нижнюю часть с помощью зубочистки.

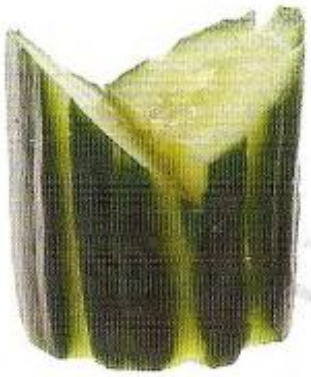


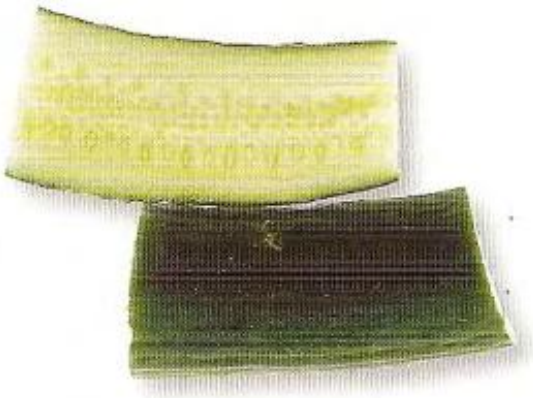
# ОГУРЦЫ

## РЕЗНЫЕ СТОЛБИКИ ИЗ ОГУРЦОВ

1. Ножом для каннелирования вырезать на поверхности длинного огурца продольные полоски на расстоянии 1 см друг от друга. Нарезать огурец на куски длиной 5 см. Поставить вертикально и ножом с широким лезвием надрезать каждый из них сверху вниз ровно посередине, не доходя до низа 1 см. Нож не вынимать.

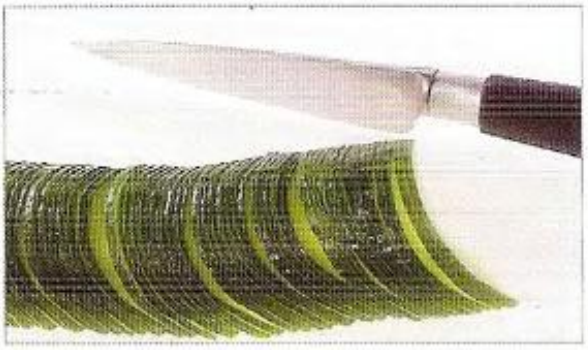
2. Вторым ножом со стороны боковой стенки огурца сделать косой надрез сверху вниз. Повернуть огурец на 180° и сделать такой же надрез на противоположной стороне.
3. Снять отрезанные части. Острым ножом края огурца можно сделать зубчатыми.



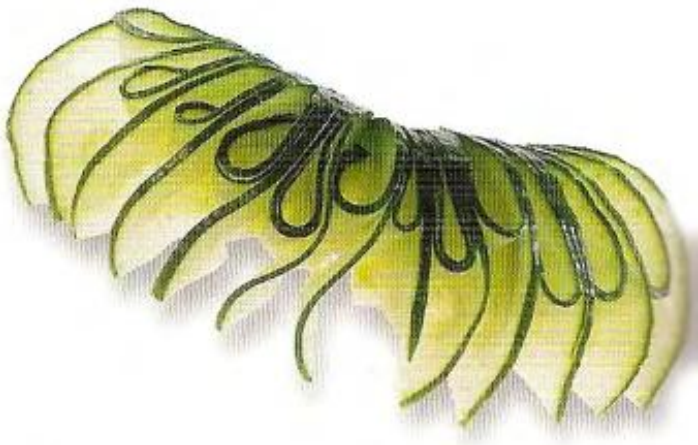


## ОГУРЕЧНОЕ КРУЖЕВО

1. От огурца отрезать кусок длиной 10 см, одинаковой толщины по всей длине, и разрезать его вдоль пополам.
2. Очень острым ножом сделать на огурце тонкие надрезы сверху вниз, не доходя до основания, — огурец должен походить на расческу с мелкими зубьями. Опустить заготовку на 2 мин в ледяную подсоленную воду.

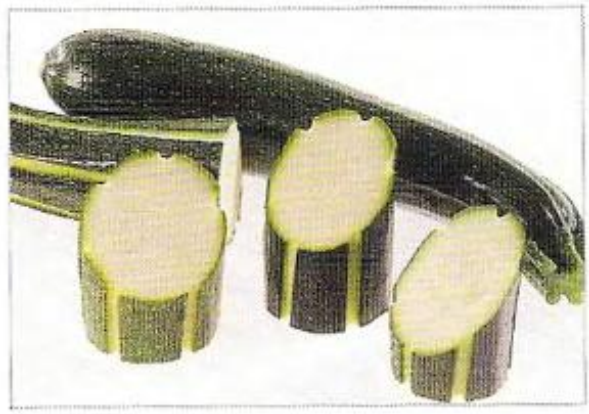


3. Слить воду, обсушить огурец салфеткой. Загнуть внутрь каждый второй «лепесток» и всю заготовку свернуть в виде круга, в центр которого поместить круглый ломтик помидора.



# ЦУКИНИ

## «КОЛОДЕЦ» ИЗ ЦУКИНИ



1. Ножом для каннелирования вырезать на поверхности зеленого кабачка — цукини продольные полоски. Нарезать овощ поперек на части и каждую из них разрезать наискось. С помощью ложки-выемки аккуратно извлечь из заготовок сердцевину с семенами.
2. Опустить кабачки в кипящую воду на 3 мин, а потом сразу подставить под струю холодной воды. Наполнить полученные «колодцы» мелко нарезанными овощами или любой другой начинкой по выбору.

# ПОМИДОРЫ

## ФАРШИРОВАННЫЕ ПОМИДОРЫ

Помидор на несколько секунд опустить в кипящую воду, а потом аккуратно снять кожицу. Немного срезать нижнюю часть плода, аккуратно удалить сердцевину с семенами и наполнить помидор муссом по вкусу или пюре из авокадо.

Поставить в холодильник, чтобы начинка загустела. Нарезать фаршированный помидор поперек на круглые ломтики. Смазать каждый ломтик желе.

Разрезать помидоры на кружки не обязательно. Их можно разрезать на четвертушки, а можно подать целиком. Если вы решили сделать круглые ломтики, используйте плоды крупного размера — так будет меньше отходов.

## «РОЗОЧКА» ИЗ ПОМИДОРА

Острым ножом срезать с помидора кожицу с частью мякоти целиком, одной лентой. Свернуть ленту спиралью, уложив ее в виде розочки.

## «БОЖЬЯ КОРОВКА»

1. Очистить от кожицы небольшой помидор и разрезать его на две части. От маслины отрезать маленькие кружки, которые разложить на поверхности половинок помидора. Из кожуры баклажана вырезать тонкую полоску и уложить ее по центру половинки помидора, слегка вдавив в мякоть.

2. Из кожуры баклажана вырезать полумесяц и с небольшим усилием прикрепить его сбоку помидора — это будет «голова» «божьей коровки». Две небольшие полоски баклажановой кожуры воткнуть над полумесяцем — это «усики». Смазать всю поверхность помидора, кроме «усиков», тонким слоем желе.

## «МАК»

1. Отрезать от неочищенного помидора выпуклые круглые ломтики диаметром 3 см. Разложить их на доске мякотью вниз и немного придавить, чтобы сделать более плоскими.
2. Уложить «лепестки» в виде цветка, слегка смазывая места соединения краев желе. В центр поместить половинку черной виноградины или маслины.

# ЗАЛИВНОЕ

Заливное — классический вид закуски. Готовить заливное можно практически из любых продуктов, главное — придать ему с помощью желе необходимую форму. Красиво оформленное заливное может стать украшением любого стола.

## ЯИЧНОЕ ЗАЛИВНОЕ С СЕМГОЙ

В формочки для заливного налить желе слоем 0,5 см и поставить на лед.

Слегка отваренные ромбики сладкого перца разного цвета обмакнуть в желе и уложить в виде цветков в середины порционных форм.

Сварить в мешочек 4 яйца, осторожно очистить от скорлупы и обернуть каждое яйцо в тонкий ломтик копченой семги. Разложить яйца в формы и залить желе. Поставить в холодильник для застывания.

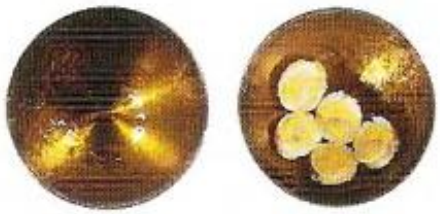
Перед подачей форму на несколько секунд опустить в теплую воду, а затем перевернуть ее и выложить заливное на блюдо. Подавать заливное на тостах из белого хлеба квадратной формы, предварительно смазанных майонезом, смешанным с мелко нарубленной зеленью петрушки и укропа.

## ЗАЛИВНОЙ РЫБНЫЙ РУЛЕТ

Приготовить рулет из рыбного филе и фарша «Муслин» (см. с. 14), ароматизированного шафраном. Завернуть рулет в алюминиевую фольгу и потушить до готовности в небольшом количестве бульона. Вынуть, охладить, снять фольгу и нарезать поперек.

Приготовление заливного

Полукруглую форму для заливного установить на блюде, посыпанном крупной солью, и залить в нее желе. Поставить форму на холод. Когда желе начнет застывать с боков, слить еще жидкое желе. Ломтики рыбного рулета выложить по дну и стенкам формы.



Посыпать смесью отварных овощей (морковь, зеленый горошек, кольраби и т. п.) и залить желе доверху. Поставить на холод.

Перед подачей обернуть форму смоченной в горячей воде и отжатой салфеткой и перевернуть на блюдо.

# ЗАЛИВНОЕ ИЗ ПАШТЕТА С ПОРТВЕЙНОМ

1. Наполнить желе 4 формы для заливного и поставить их на колотый лед. Когда желе начнет застывать на стенках, вылить еще не застывшую часть.

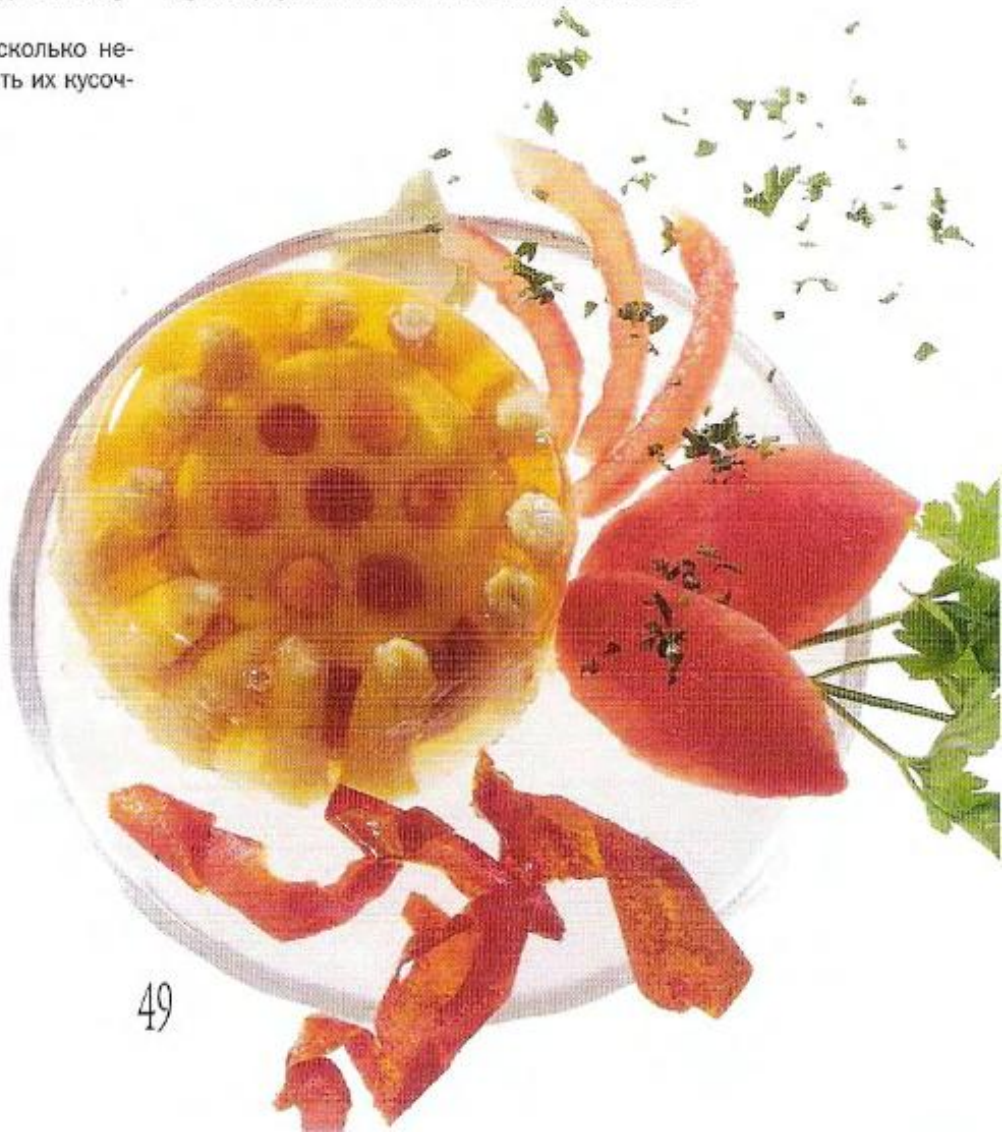
2. Из черной редьки вырезать кружки такого же диаметра, как и у формы. Сбланшировать круглые ломтики редьки в кипящей подсоленной воде в течение 2 мин, откинуть на дуршлаг, остудить и обсушить в салфетке.

Вырезать на поверхности редьки несколько небольших круглых отверстий и заполнить их кусочками моркови и сладкого перца.

3. Уложить на дно каждой формы по ломтику редьки с цветными кружками. По боковым стенкам разместить побеги спаржи, слегка смачивая их желе, чтобы лучше держались.

4. Взбить венчиком гусиную печенку с портвейном и набухшим в холодной воде желатином. Посолить, поперчить и осторожно смешать со взбитыми сливками.

Ложкой сформовать из полученного печеночного мусса небольшие фрикадельки и выложить в форму. Сверху залить желе и поставить на холод.



# ЯЙЦА

## «ТЕЛЕЖКА»

Взять половинку фаршированного яйца (рецепт см. ниже) и воткнуть сбоку две тонкие палочки соленой соломки — ручки «тележки». Из редиса, моркови или твердого сыра вырезать небольшой кружок и укрепить с другой стороны яйца в виде колеса «тележки». В качестве подставки использовать тонкие брусочки моркови или репы.

## ФАРШИРОВАННЫЕ ЯЙЦА

Сварить яйца вкрутую, очистить и разрезать каждое вдоль. Снизу немного срезать выпуклую часть белка — для устойчивости. Извлечь желток, размять его и смешать с майонезом и другими наполнителями.

Наполнить фаршем кондитерский мешок и выпустить через фигурную насадку в половинки яиц. Украсить фаршированные яйца свежей зеленью, ломтиками овощей и кружками маслин.

## «ЧАШКА»

Сварить яйца вкрутую. Очистить. Ножом срезать верхушки с одной стороны и осторожно извлечь желток. Огурец нарезать поперек не слишком толстыми ломтиками и сбланшировать в кипящей воде. Установить на кружок огурца пустой яичный белок. Наполнить белок доверху овощным муссом (например, см. с. 15). Поставить в холодильник, чтобы мусс загустел. Мелкие соленые крендельки для аперитива разломить пополам и воткнуть по половинке кренделька в яйцо, чтобы получилась «ручка».

## «МИМОЗА»

На крупном помидоре сделать поперечные надрезы сверху вниз, не доходя одной трети расстояния до конца. Сваренные вкрутую яйца нарезать поперек. Вложить по ломтику яйца в разрезы на помидоре. Украсить зеленью.

## «МЫШАТА»

Перепелиные яйца варить в течение 5 мин. Готовые яйца очистить от скорлупы и на каждом ближе к более острому концу сделать два неглубоких надреза. В надрезах укрепить тонкие ломтики редиса — «мышиные ушки».

Приделать мышке «глаза», вдавив в яйцо по две горошины черного перца. Из хвостика редиски получится «хвост», из перышек зеленого лука, предварительно выдержанных в ледяной воде, — «усики».

## «ГРИБКИ»

Срезать у сваренного вкрутую и очищенного яйца одну из верхушек и установить яйцо на блюдо. С помидора срезать круглую «шляпку», удалить из нее мякоть и закрепить на оставшейся верхушке яйца, которую предварительно смазать майонезом.

На «шляпку» майонезом нанести несколько точек. Вместо майонеза можно использовать кусочки сваренного белка от куриного яйца, закрепив их при помощи сырого белка.

## ПЕСТРЫЕ КРУЖКИ

Взбить вилкой яичные белки и вылить в небольшую форму, смазанную сливочным маслом. Отварить на водяной бане и вынуть из формы.

Нарезать яичную массу на ровные кружки. Насадкой кондитерского мешка пробить в каждом кружке несколько небольших отверстий и вставить в них круглые кусочки красного сладкого перца, моркови или кабачка.

# ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА

Изделия из различных видов теста могут служить как основным блюдом, так и гарниром. Кроме того, из теста можно делать красивые и оригинальные украшения. Не выбрасывайте остатки песочного, слоеного, заварного и пресного теста. Держите их в морозильнике, а затем используйте для приготовления холодных и горячих закусок. Рано или поздно они пригодятся, как и остатки других продуктов.

## БЛИННЫЙ МЕШОЧЕК

1. Взять 200 мл блинного теста (из 250 г муки, 0,5 л молока, 3 яиц, 40 г сливочного масла и соли по вкусу) и добавить к нему 1 столовую ложку мелко нарубленной зелени петрушки и укропа. Испечь 4 больших или 8 маленьких блинчиков. В середину каждого положить начинку — смешанные с майонезом измельченные отварные овощи (морковь, картофель, репу, сельдерей) или мелко нарезанные ломтики авокадо с мелкими очищенными креветками.

2. Свернуть блинчик в форме мешочка и завязать его несколькими перышками зеленого лука или бланшированным листом лука-порея.

## БЛИННЫЙ РУЛЕТ

1. Испечь блины, как указано в предыдущем рецепте. Разложить каждый блин на листе алюминиевой фольги, большем по размеру. У листьев шпината удалить черешки, ошпарить листья, остудить и обсушить салфеткой. Накрыть шпинатом поверхность блина.

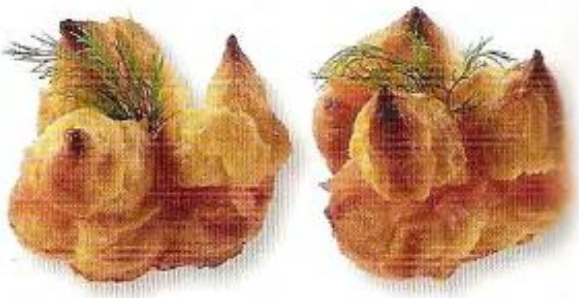
2. К майонезу добавить немного шафрана и 4–6 г желатина, предварительно набухшего в $^1/_2$ стакана холодной воды, разведенного в горячей воде, а потом остуженного. Смазать этой смесью шпинат. Поверх разложить тонкие ломтики копченой семги или сырокопченой ветчины. Туго скатать каждый блин в рулет, завернуть рулеты в алюминиевую фольгу и положить на холод.

Когда начинка застынет, снять фольгу и разрезать каждый блин наискосок на довольно толстые ломтики. Место разреза смазать почти застывшим желе.

## КРЕНДЕЛЬКИ

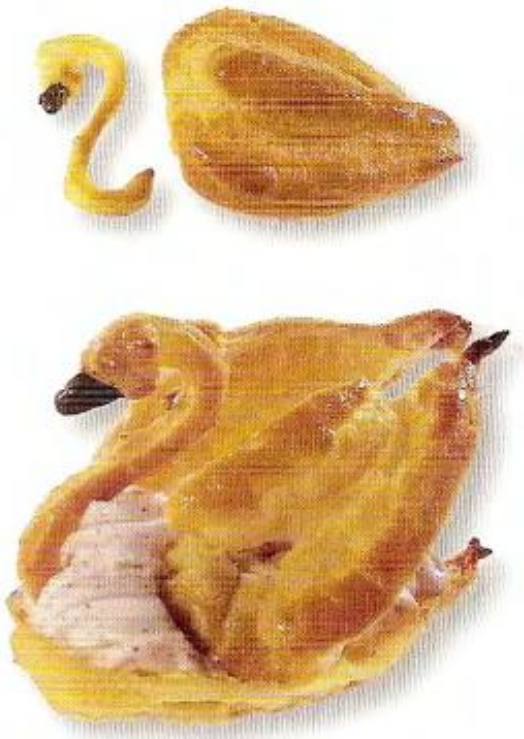
Приготовить заварное тесто. Вылепить крендельки. Противень смазать размягченным сливочным маслом. Выложить на противень крендельки, смазать их желтком и выпекать при 200 °С. Через 15 мин убавить жар до 180 °С. В конце приготовления изделия еще раз смазать желтком и немного посыпать солью. Вынуть, остудить и надрезать каждый крендель так, чтобы его можно было заполнить муссом из печени (см. с. 49), взбитых сливок и портвейна.

## «БАШЕНКИ»



На смазанный сливочным маслом противень из кондитерского мешка выпустить шарики заварного теста, располагая их по три рядом. Верхушку каждого шарика вытянуть вверх конусом. Смазать заготовки яичным желтком и выпекать при 200 °С 10 мин, затем убавить жар до 180 °С.

Выпеченные изделия остудить и срезать верхушки острым ножом. Наполнить полости креветочным муссом (см. с. 15) или лососевым маслом (см. с. 21) и накрыть их снятыми «крышечками».



## «ЛЕБЕДИ»

На смазанный сливочным маслом противень из кондитерского мешка выпустить комочки заварного теста длиной 5 см в форме вытянутого конуса. С помощью самой маленькой насадки выпустить на противень тесто в виде латинской буквы S. Один конец фигурки сделать с небольшим утолщением. В место утолщения вставить фисташку или половинку миндального ореха — это голова лебедя с клювом на длинной изогнутой шее. Смазать заготовки яичным желтком и выпекать.

Поскольку «тело» лебедя печется дольше, чем «шея», лучше выпекать эти детали по отдельности, на двух разных противнях.

Готовые изделия вынуть и остудить. Разрезать большие конусообразные заготовки пополам по горизонтали. Верхнюю часть разрезать еще на две части — это «крылья». При необходимости их форму подровнять ножом. Смешать тараму (см. с. 34) со взбитыми сливками, наполнить полученным муссом «тело» лебедя, вставить в него крылья и шею.

## КЛЕТКА

На лист пергамента выпустить из кондитерского мешка с самой маленькой насадкой заварное тесто в виде круглой паутины диаметром 8–10 см. Заготовку посыпать маком или кунжутом. Лист бумаги с тестом положить на выпуклую полукруглую форму и поставить выпекать. Готовое изделие вынуть из духовки, остудить и осторожно извлечь из-под теста форму вместе с бумагой.

## «БАБОЧКИ»

Вырезать из плотного картона прямоугольники размером 10×12 см. Внутри каждого прямоугольника нарисовать силуэт бабочки, который аккуратно вырезать по контуру. Разложить картонные прямоугольники с вырезанной серединой в виде бабочек на смазанном сливочным маслом противне и заполнить отверстия заварным тестом. Излишки теста аккуратно удалить. Снять картонные трафареты и поставить изделия выпекать. Одни и те же картонные трафареты можно использовать несколько раз.

## АРАБЕСКИ

Наполнить заварным тестом кондитерский мешок с самой маленькой насадкой.
Выпустить тесто на лист пергамента в виде причудливого переплетения нитей, но при этом надо избегать излишнего наслоения теста.
Посыпать заготовку сухими пряностями, кунжутом или маком и поставить выпекать. Готовое изделие снять с листа пергамента и разломать полученное плетение на несколько фрагментов.

# ГОРШОЧКИ ИЗ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА

1. Раскатать на доске песочное тесто (см. с. 9) и вырезать кружки диаметром 8–10 см. Разложить их в круглые формы с ровными или зубчатыми краями. Поверх теста положить сухую фасоль (она поможет сохранить форму «горшочку» при выпекании) и на 10 мин поставить формы в духовку, нагретую до 160 °С.

2. Из оставшегося теста вырезать кружки чуть меньшего диаметра и ровные полоски шириной 0,5 см и длиной 12 см. На одном конце каждой полоски проделать отверстие. Дать тесту немного подойти, смазать яичным желтком и выпекать при 160 °С.

3. Наполнить горшочек жаренными с луком грибами или лягушачьими лапками в чесночном соусе, зеленью. Накрыть его круглой крышечкой и вставить «ручку» — полоску из теста.

# ПОЛУМЕСЯЦЫ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА

Раскатать слоеное тесто (см. с. 8) в пласт толщиной 3 мм. С помощью фигурной формы вырезать из теста полумесяцы с зубчатыми краями; их широкая часть должна быть 5–6 см. Перевернуть, смазать яичным желтком и перенести на смазанный сливочным маслом или смоченный водой противень. Тупой стороной ножа нанести на каждую фигурку несколько насечек и выпекать.

ПРИМЕЧАНИЯ

Чтобы слоеное тесто хорошо раскатывалось и не меняло форму при выпекании, необходимо соблюдать несколько простых правил:

- раскатывайте слоеное тесто в пласт толщиной не меньше 0,3 и не больше 0,5 см;
- перед выпеканием обязательно ставьте вырезанные из слоеного теста фигуры на холод как минимум на 30 мин;
- прежде чем перекладывать изделия из слоеного теста на противень, переверните их на другую сторону;
- смазывайте поверхность заготовок из теста не на противне, а на разделочной доске;
- над противнем с заготовками из слоеного теста поместите решетку того же размера. Для мелких изделий решетка должна быть поднята на 4 см, а для крупных — на 8 см выше противня;
- ставьте противень с заготовками из слоеного теста в духовку, нагретую до 210–220 °С, чтобы тесто хорошо поднялось, а затем убавьте жар до 170–180 °С, тогда изделия пропекутся и не подгорят.

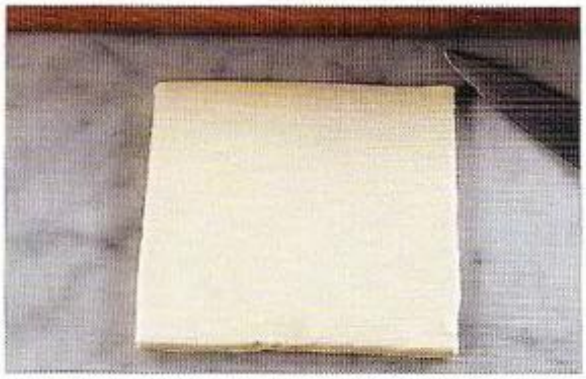
# ДРУГИЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА

Вырезать из слоеного теста (см. с. 8) фигурки в виде небольших квадратов, овалов и кружков диаметром не более 4 см. Перевернуть их на другую сторону, смазать яичным желтком, сделать насечки и выпекать.

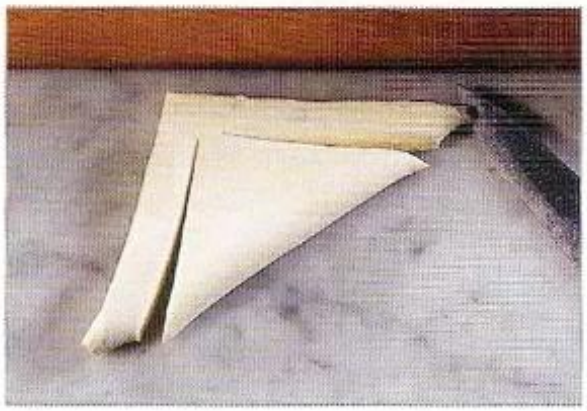
С помощью картонных трафаретов можно изготовить фигурки в виде груш, рыбок, бабочек и т. п. Потом так же переворачивать заготовки на другую сторону, смазывать желтком, делать насечки. К фигуркам можно добавлять детали: глаза для «рыбки» — из горошин черного перца, усики для «бабочки» — из двух вермишелин, чашелистик и плодоножку для «груши» — из бутона гвоздики или палочки корицы.

# ХРУСТЯЩАЯ БУЛОЧКА

1. Раскатать слоеное тесто (см. с. 8) в пласт толщиной в 4 мм. Нарезать его на квадраты со стороной 12 см. Сложить каждый квадрат по диагонали.

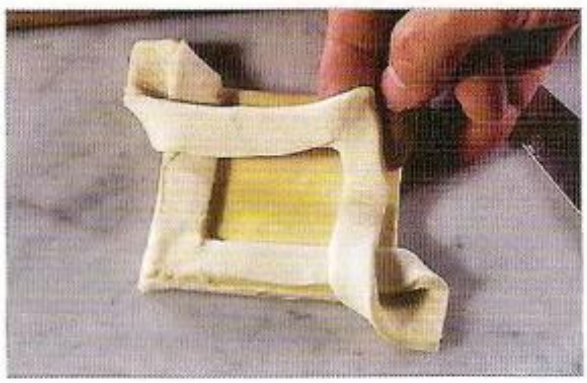


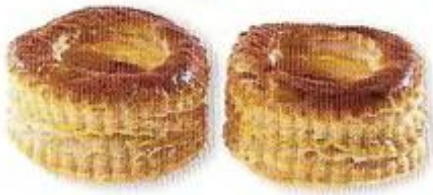
2. Отрезать от полученного треугольника теста края, не доходя 1 см до вершины.



3. Развернуть оставшийся квадрат, смазать яичным желтком и уложить на него отрезанную рамку, перекрутив ее. Рамку слегка прижать рукой к основанию.

Выпекать при 200 °С в течение 15 мин.





# СЛОЕНЫЕ ФОРМОЧКИ

1. Раскатать слоеное тесто (см. с. 8) в пласт толщиной 4 мм. Фигурной формой вырезать кружки с зубчиками диаметром 8 см. Половину кружков перевернуть, смазать яичным желтком и перенести на противень, смазанный сливочным маслом или смоченный водой.

2. Из оставшихся кружков фигурной формой меньшего размера вырезать отверстие диаметром 4 см. Уложить кружки с вырезом на целые кружки теста и слегка прижать руками. Смазать яичным желтком и выпекать, как в предыдущем рецепте.

## «ВЕЕР»

В углубление в середине горки из 1 стакана муки вылить 1 яйцо, всыпать соль и понемногу влить $^1/_2$ стакана воды. Замесить тесто, раскатать его в тонкий пласт, вырезать круг диаметром 20 см. Разрезать его на 2 части. Каждую сложить гармошкой в 8 сложений и сжать места сгиба. Развернуть «гармошку» в виде веера и зафиксировать нижний конец с помощью зубочистки. Разложить «веера» на противень и выпекать в духовке.

## «ЛИСТЬЯ»

Положить друг на друга 4–5 тонких пластов пресного теста (см. «Веер»). Сверху положить чисто вымытые и обсушенные салфеткой листья деревьев или кустарников — клена, винограда и т. д. Придерживая «выкройку» рукой, вырезать по контуру листья из теста.

Разобрать заготовки на отдельные листы и выложить их на покрытый сливочным маслом противень. Смазать «листья» яичным желтком и испечь в духовке.

## «ТЮЛЬПАН»

Пресное тесто (см. «Веер») раскатать в тонкий пласт и вырезать круги диаметром 12–15 см. Смазать их растопленным сливочным маслом или яичным желтком.

Сложить в форме бутона цветка, воспользовавшись термостойким стаканом с широким дном. Зафиксировать форму с помощью зубочистки. Заготовку выпекать в духовке в стакане.

# МЕШОЧЕК

Вырезать из пласта пресного теста для лапши (см. с. 9) круг диаметром 20 см. Смазать его растопленным сливочным маслом и обернуть вокруг формы из термостойкого материала. Завязать верх мешочка ниткой.

Выпекать в духовке. Остудить.

Аккуратно срезать донышко и извлечь форму. Снять нитку и завязать мешочек перышком зеленого лука.

Таким мешочком можно накрыть небольшое порционное блюдо круглой формы (заливное или тост с муссом).

# РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

Из рыбы и морепродуктов готовят как основные блюда, так и закусочные. Не секрет, что многие относятся к рыбе с предубеждением. Задача кулинара — приготовить и оформить рыбное кушанье так, чтобы оно выглядело максимально аппетитно. Тогда даже самые упорные противники еды, приготовленной из рыбы, сдадут свои позиции.

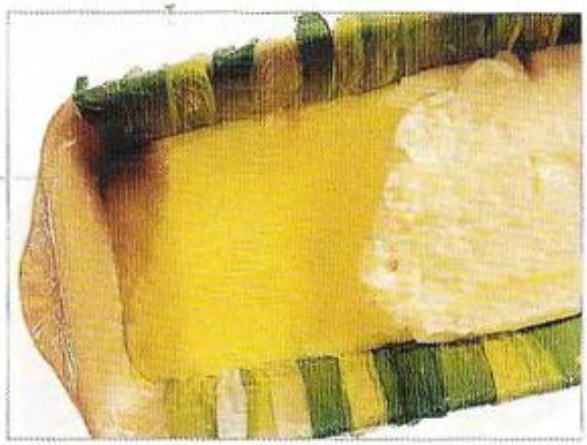
Если заранее из тушки удалять кости и снимать с нее кожу, если готовить блюдо из филе, если умело дополнять такие кушанья приправами и соусами, если их интересно оформить, то вы добьетесь того, что даже капризные дети с удовольствием будут есть рыбные блюда.

## РЫБНЫЙ ПАШТЕТ «АРЛЕКИН»

1. Смазать дно и стенки термостойкой формы размягченным сливочным маслом и выложить их бланшированными листьями лука-порея (если листья слишком тонкие, следует укладывать их в два слоя).

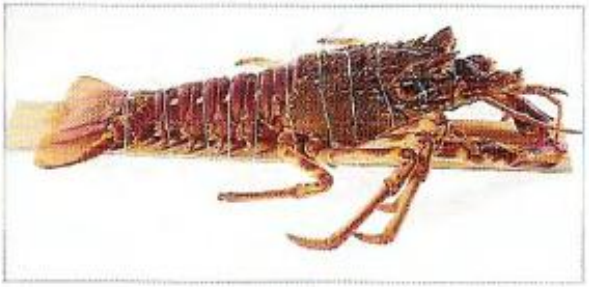
2. Выложить в форму слоями заранее приготовленный рыбный фарш «Муслин» (см. с. 14), предварительно разделенный на 3 части. Каждую часть подкрасить в свой цвет.

3. Выровнять верхний слой паштета. Для полной герметичности слегка смазать поверхность желе. Накрыть крышкой или листом фольги и готовить на водяной бане в духовке при 160 °С 50 мин. В зависимости от размера формы время приготовления может быть чуть меньше или больше.

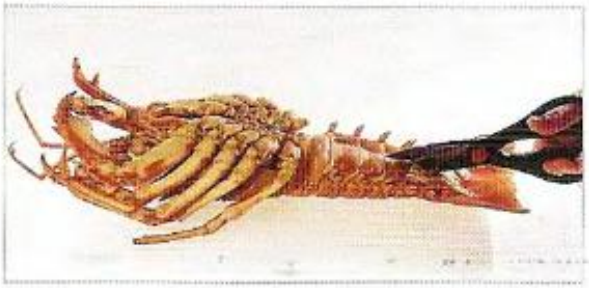


4. Дать паштету остыть в форме, затем перевернуть ее. Выложить кушанье на блюдо и нарезать его поперек тонкими ломтиками. Каждый ломтик слегка смазать желе.

# МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ЛАНГУСТА



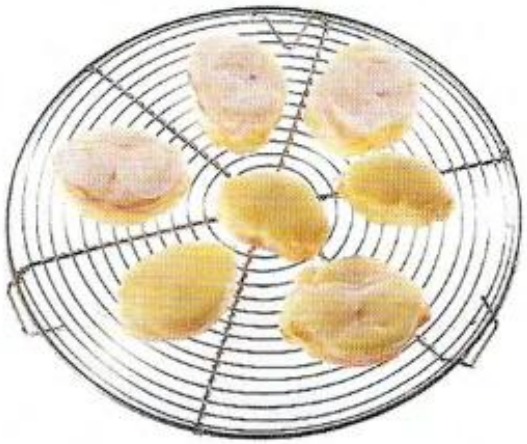
1. Живого лангуста положить на деревянную доску и обмотать ниткой, зафиксировав голову и хвост.

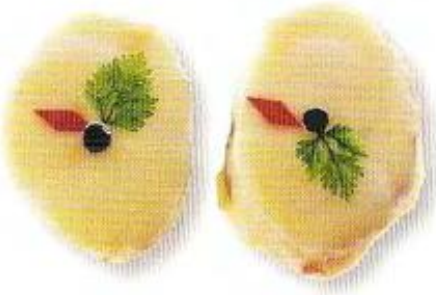


2. Поместить лангуста в кастрюлю с кипящим рыбным бульоном или фюме (см. с. 11), подсоленным из расчета 15 г соли на 1 л воды. Лангуста весом 1 кг следует варить в течение 12 мин. Когда он будет готов, слить бульон и слегка обсушить лангуста салфеткой. Дать ему остыть.

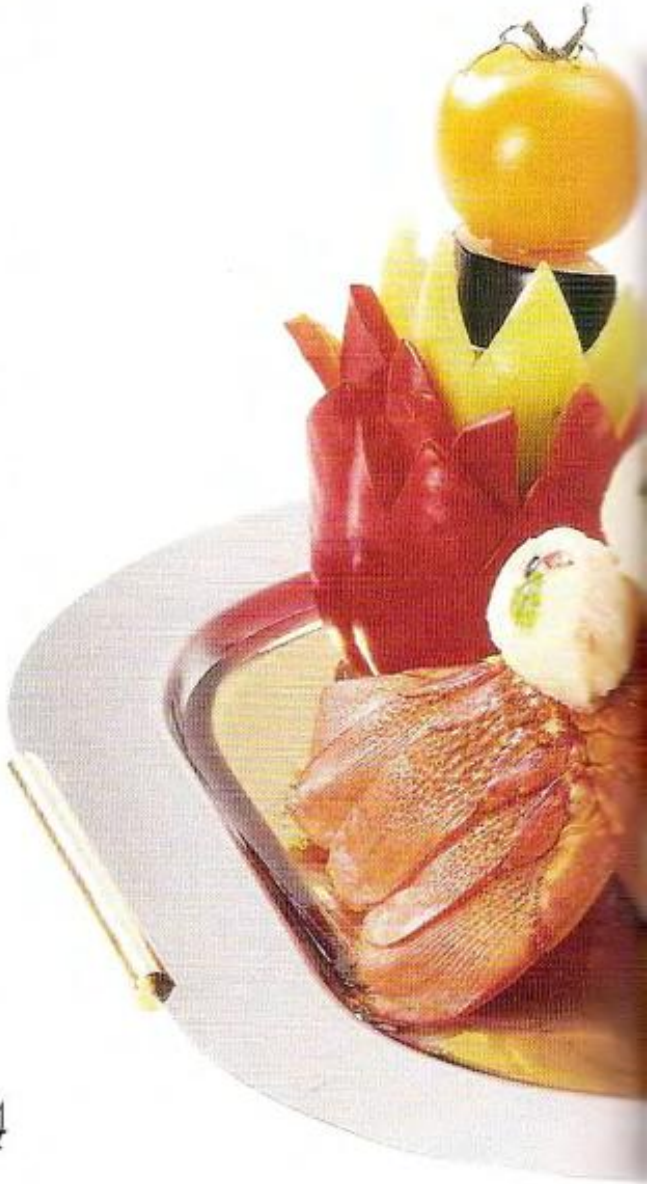
Ножницами надрезать мембрану, закрывающую мясо лангуста. Аккуратно извлечь мясо, не повредив панцирь. Нарезать мясо поперек на ровные ломтики.

3. Выложить полученные медальоны на решетку и смазать белым соусом.





4. Когда соус застынет, украсить медальоны листиком сельдерея, маленьким кружочком маслины и ромбиком красного сладкого перца. Все медальоны должны быть декорированы одинаково. Смазать медальоны почти застывшим желе, чтобы сверху образовалась блестящая пленка.



5. Уложить на блюдо буханку хлеба или заранее приготовленный «кирпич» молочно-желатиновой смеси (см. с. 105). На этот «пьедестал» водрузить лангуста, на панцире которого разместить медальоны, закрепив их зубочистками. На дно блюда налить немного желе и положить свежие овощи. Украшений не должно быть слишком много, иначе лангуст потеряется на их фоне.

# ОМАР ПО-ПАРИЖСКИ

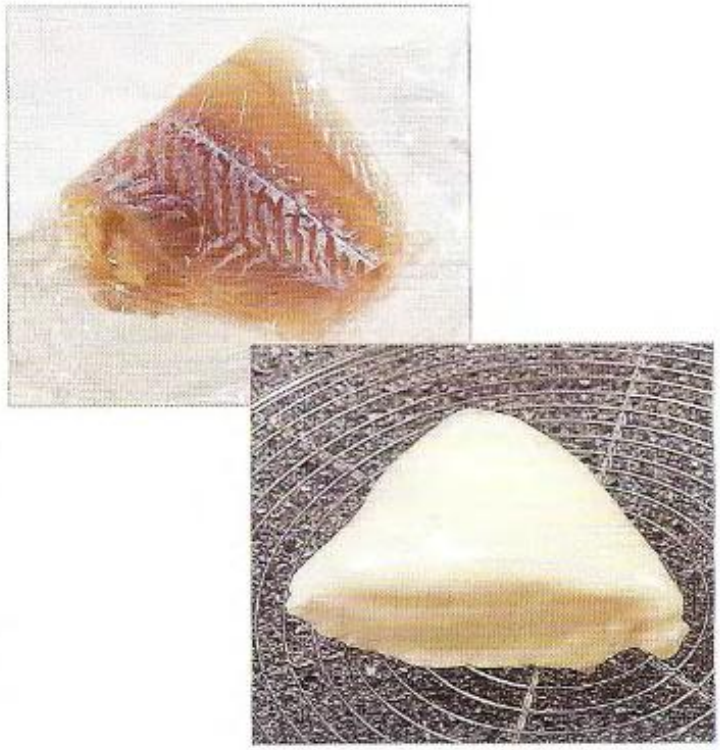
Отварить живых омаров в кипящей воде, подсоленной из расчета 15 г соли на 1 л. Омара весом 1 кг следует варить 10 мин. Готовых омаров откинуть на дуршлаг, дать стечь воде и остудить.

Разрезать каждого на две части. Извлечь мясо, удалить темные части и хорошенько промыть оставшееся мясо.

Наполнить половинки панцирей овощной смесью, приправленной майонезом. Для украшения можно использовать овощи небольшого размера — помидоры черри, оливки, цветки из редиса. На дно блюда налить немного желе или майонеза с добавлением кетчупа и коньяка. Выложить начиненные панцири на блюдо, рядом — другие эффектные части омара и ломтики мяса. Смазать их тонким слоем желе.

По краям блюдо украсить небольшим количеством вырезанных из овощей шариков, зеленым горошком или фасолью.

# РЫБНЫЕ «КОРАБЛИКИ»



Рыбное филе посолить и поперчить. Сделать ножом несколько надрезов, чтобы при варке кусочки не потеряли форму. Выложить на полоску готового филе фарш «Муслин» (см. с. 14) и сложить ее пополам. Завернуть в перфорированную пищевую пленку. Опустить сверток в кипящее рыбное фюме (см. с. 11) и готовить в нем на небольшом огне 8 мин. Вынуть филе, развернуть, остудить, ножом выровнять края, сделать их в виде треугольников и уложить на решетку.

Смазать треугольники белым винным соусом (см. с. 11), ароматизированным шафраном.

Из отварного красного сладкого перца вырезать фигурки в виде трапеции — корпус «кораблика». Смазать их желе и укрепить в нижней части рыбного треугольника. Из зеленого перца вырезать «паруса», из кожуры баклажана — «мачту».

Поставить кушанье на несколько минут в холодильник, чтобы украшения закрепились. Кисточкой поверх украшений нанести немного желе и снова поставить в холодильник.

# ФОРЕЛЬ В ОВОЩНОМ «КОНФЕТТИ»

Приготовить фаршированную форель. Затем выложить рыбу на решетку, подставив вниз блюдо. Аккуратно снять с форели кожу и удалить спинные кости, не нарушив целостности рыбы. Перевернуть и так же очистить от кожи и костей другую сторону.

Кисточкой смазать поверхность форели почти застывшим желе. Переворачивать рыбу на другую сторону не надо.

Насадкой от кондитерского мешка с круглым отверстием нарезать из сладкого перца красного, зеленого и желтого цвета, а также моркови и репы мелкие кружочки. Укрепить их на поверхности рыбы, покрытой желе, чередуя цвета. Сверху на украшения нанести желе и поставить в холодильник.

# СЕМГА «БЭЛЬВЮ»

Семгу почистить, выпотрошить и тщательно промыть. Удалить плавники. Изнутри посыпать солью и перцем, завернуть в салфетку и обмотать ниткой. Поместить семгу в горячее фюме (см. с. 11) или в некрепкий рыбный бульон и варить из расчета 5 мин на 0,5 кг рыбы. Дать остыть, не вынимая из бульона.

Остывшую рыбу вынуть, снять нитки и салфетку. Аккуратно удалить кожу со всей поверхности рыбы, кроме головы и хвоста. Извлечь спинной хребет.

Уложить семгу на решетку. Смазать желе. Из вареной моркови вырезать несколько мелких цветков, из отварных листьев лука-порея — стебельки и листья. Укрепить украшения на поверхности семги, изогнуть и согнуть стебельки. Каждый элемент украшения предварительно смазать желе.

Наполнить кондитерский мешок с фигурной насадкой майонезом и выпустить майонез в виде мелких розочек по контуру тушки рыбы. Сделать обрамление глаза.

На дно блюда налить немного желе, или молочно-желатиновой смеси (см. с. 105), или подкрашенного рыбного соуса. Осторожно перенести рыбу на блюдо.

Вокруг уложить зелень, несколько фаршированных яиц, либо маленькие фаршированные помидоры, либо ломтики застывшего овощного мусса.

# СЕМГА (ВАРИАНТ)

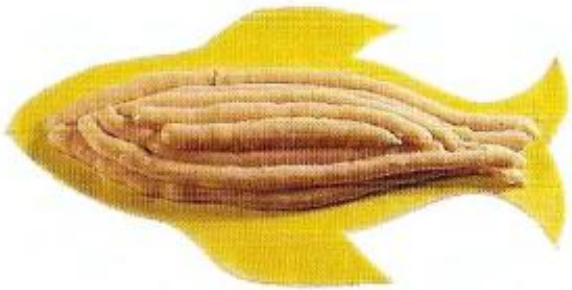
Очищенную и посыпанную солью и перцем семгу уложить брюшком вниз. Завернуть в салфетку и обвязать ниткой. Хвост загнуть под углом и закрепить в таком положении с помощью нитки.

Приготовить рыбу, как указано в предыдущем рецепте. Украсить майонезом, полосками лука-порея, ромбиками из красного перца и фаршированными овощами с двух сторон.

# РЫБА В ТЕСТЕ

1. Раскатать слоеное тесто (см. с. 8) в пласт толщиной 3 мм. Вырезать два одинаковых силуэта рыбы.

2. На одну вырезанную половину из кондитерского мешка выпустить колбасками фарш «Муслин» (см. с. 14), не доходя 2 см до краев теста. Края теста смазать желтком.

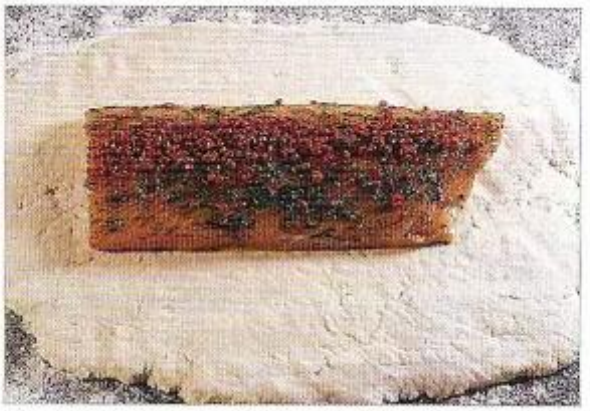


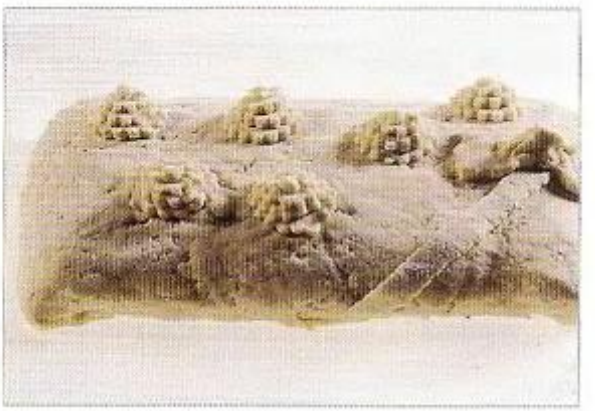
3. Накрыть второй половиной теста и как следует защипать края. Круглой насадкой от кондитерского мешка нанести на поверхность «рыбы» мелкие насечки в виде чешуи. При помощи ножа обозначить голову, плавники и хвост.

Смазать поверхность «рыбы» яичным желтком. Поставить заготовку в холодильник на 30 мин и выпекать в духовке при 200 °С 20 мин. Затем убавить жар до 180 °С и выпекать еще 20 мин.

# РЫБА В СОЛЕНОМ ТЕСТЕ

1. Приготовить тесто из муки, соли и яичных белков. Дать постоять 30 мин и раскатать. Вырезать из пласта прямоугольник.
2. Приготовить маринад из оливкового масла, аниса и раздавленных горошин белого перца. Смазать маринадом прямоугольный кусок сырого филе семги и выложить его посередине прямоугольника из теста.
3. Смочить края теста водой и завернуть в него рыбу. Тщательно защипать края. На поверхности изделия укрепить украшения из остатков теста. Выпекать на противне при 180 °С в течение 40–50 мин.





# МЯСО

Мясо издавна ценилось в кухне всех народов мира как источник силы и здоровья. Мясо на столе считалось и признаком достатка в доме. Не удивительно, что кулинары всегда уделяли оформлению блюд из этого продукта особенное внимание. В XVII веке было очень модно стряпать мясные блюда со всевозможными начинками, фаршами по принципу русской матрешки. Тогда же в меню появились мясные кушанья, приготовленные на вертеле. Зачастую их подавали к столу, украсив перьями домашней или дикой птицы.

Долгое время мясное блюдо считалось главным в трапезе. Все, что подавалось до него, расценивалось только как легкая закуска, своего рода подготовка к главному удовольствию — жаркому, которое все сидящие за столом ожидали с нетерпением.

Приготовление мясных блюд было делом очень трудоемким, но владельцы крупных поместий, закатывавшие пиры, не испытывали недостатка в рабочих руках. Целый штат поваров усердно трудился, чтобы не посрамить хозяина. Гостей обычно потчевали обедами, достойными Гаргантюа, и каждое кушанье выглядело роскошно.

В наше время отношение к мясу уже не такое восторженное — блюда из рыбы становятся все более популярными. Сегодня обращают внимание скорее не на сложность рецепта, по которому приготовлено мясное блюдо, а на то, насколько сумели подчеркнуть вкусовые особенности того или иного вида мяса. Тем не менее к украшению мясных кушаний надо подходить так же ответственно, как и прежде. Правда, декорировать их надо в соответствии с духом времени.

И тут есть свои трудности: как декорировать продукт, который выглядит аппетитно сам по себе? Впечатляющих результатов можно добиться за счет оригинальной разделки мяса и умелого подбора гарниров. А если предстоит украсить паштет или запеканку, то здесь простор для творчества почти неограниченный. Только подключите к своим стараниям фантазию, и у вас обязательно получится настоящее произведение кулинарного искусства.

## КУРИНЫЕ ОКОРОЧКА

Извлечь из куриного окорочка бедренную кость и разрубить кость голени на 1 см ниже сустава. Это позволит выпрямить окорочок и придать ему более красивый вид. Наполнить открывшуюся часть окорочка фаршем по вкусу и тщательно закрыть его куриным мясом и кожей.

Обернуть окорочок двойным листом алюминиевой фольги. Туго закрутить концы фольги с обеих сторон. Запекать в духовке при 250 °С 20 мин. Непосредственно перед подачей к столу снять фольгу и нарезать мясо поперек. На конец голенной кости можно прикрепить бумажную папильотку (см. с. 104).

ПРИМЕЧАНИЕ

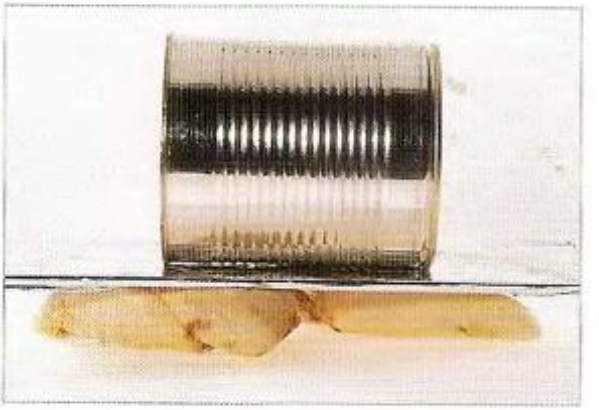
В фарш необходимо добавить какой-либо контрастный пищевой краситель, а также мелко нарезанные кубики овощей и очищенные фисташки.

# ХОЛОДНАЯ УТКА

1. Утку выпотрошить, промыть, обмотать ниткой и запечь в духовке при температуре 200 °С в течение 1 ч 15 мин. Остудить и снять кожу.

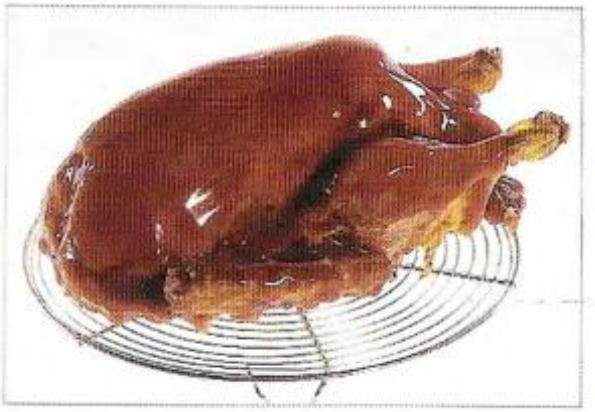
2. Столовой ложкой отделить мясо с грудки.

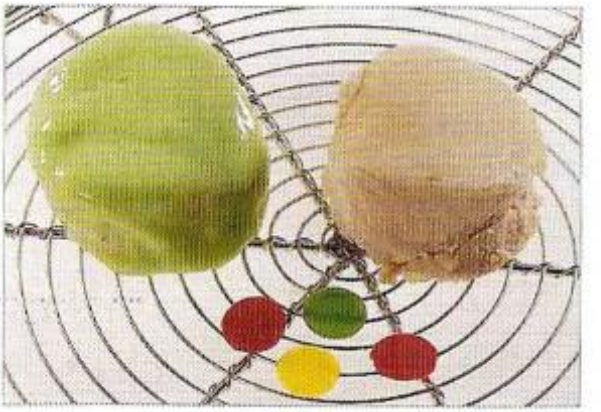
# ХОЛОДНАЯ КУРИЦА



3. Удалить кость, на которой крепится мясо на грудке, и наполнить образовавшуюся полость утиным муссом. Поставить в холодильник, чтобы мусс застыл.

1. Сварить 4 куриные грудки без кожи в курином бульоне в течение примерно 8 мин. Вынуть из бульона, слегка обсушить салфеткой и положить под пресс весом 1 кг.





4. Выложить утку на решетку. Смазать холодным темным соусом (см. с. 13) и снова поставить заготовку в холодильник, чтобы соус застыл.

5. Утиные грудки нарезать тонкими ломтиками и уложить поверх тушки.

6. Смазать утку желе и украсить фруктами и ягодами (черешней, дольками мандарина или маленького апельсина).

2. Нарезать готовое куриное филе в форме медальонов толщиной 1 см и выложить их на решетку. Смазать каждый медальон холодным белым соусом (см. с. 13), слегка подкрашенным в зеленый цвет. Поставить в холодильник, чтобы соус застыл. Из отварных овощей (моркови, свеклы, сладкого перца разного цвета) вырезать кружки разного размера, слегка смочить их в желе и укрепить на поверхности медальонов.

Приготовить круглые тосты из белого хлеба и смазать их куриным муссом «Де Воляй» (см. с. 15). Сверху уложить по одному медальону из куриного мяса. Подавать на большом блюде.

## ВЕТЧИННЫЙ «ЕЖИК»

С широкой части варено-копченого свиного окорока срезать ломти толщиной 1 см до середины окорока.

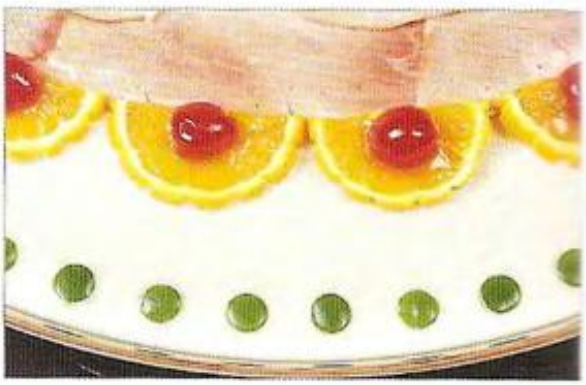
Нарезать срезанные ломти кубиками, смазать желе, насадить на зубочистки и вставить их в ветчинный срез. Верхнюю часть окорока украсить свежими овощами и фруктами.

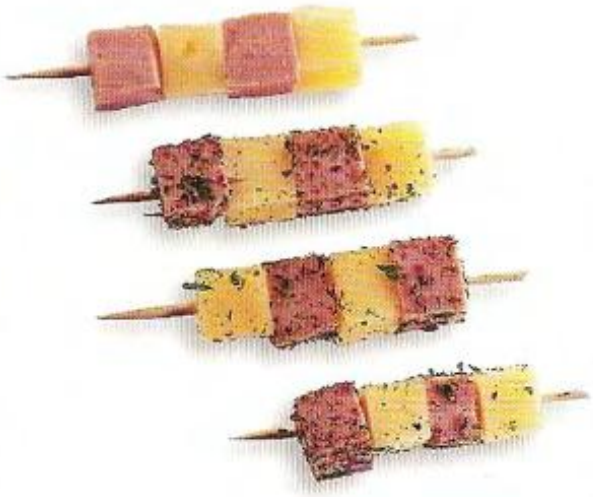
Подавать на блюде, покрытом тонким слоем желе. Рядом уложить несколько свернутых рулетом и смазанных желе ломтиков ветчины.

## ВЕТЧИННЫЙ КАСКАД

Четвертую часть варено-копченого свиного окорока украсить нанизанными на зубочистки шариками дыни, мирабелью, ягодами черного винограда, тонкими ломтиками нектарины и вырезанными из зеленого сладкого перца «листьями» и т. д. Смазать украшения и окорок желе.

В плоское блюдо налить немного молочно-желатиновой смеси (см. с. 105), поставить на холод до застывания и украсить посуду по краю зеленым горошком. В центре блюда поместить подставку из хлеба, обернутого алюминиевой фольгой, в виде горки. Укрепить на вершине украшенную фруктами, ягодами и овощами часть окорока. Остальную ветчину нарезать тонкими ломтиками и разложить по склонам «горки» в виде каскада. Вокруг выложить полукруглые дольки апельсина с зубчиками, вырезанными ножом для каннелирования. В центр каждого полукруга уложить по одной засахаренной вишне.





# МЯСНОЕ АССОРТИ

Кусок спинной части барашка освободить от костей и обжарить на сковороде в течение 15–17 мин. Остудить и нарезать ломтиками. Каждый ломтик смазать желе.

Нарезать салями тонкими кружками. Каждый кружок надрезать от центра к краю и свернуть конусом. Так же нарезать и свернуть языковую или телячью колбасу.

Вареную ветчину нарезать прямоугольными ломтиками и свернуть каждый ломтик рулетом.

К паштету из гусиной печенки добавить немного коньяка и взбитых сливок. Перемешать и сформовать небольшие фрикадельки.

Нарезать ровными кубиками вареную колбасу и твердый сыр. Чередуя, насадить на деревянные шпажки по два кубика колбасы и сыра. Слегка смазать «шашлык» майонезом и обсыпать мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа.

Из ягод крупного чернослива удалить косточки и обернуть каждую ягоду в ломтик сырокопченой ветчины.

Запеченный в тесте мясной паштет нарезать поперечными ломтиками и смазать каждый из них желе.

Зажарить свиную вырезку, нарезать поперечными ломтиками и смазать их холодным белым соусом.

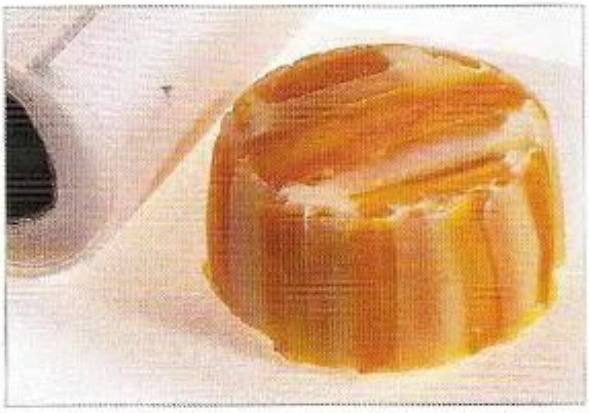
Красиво разложить рядами все указанные продукты на большом блюде. Украсить их веточками кудрявой петрушки, а край блюда — зеленым салатом.

# МУСС «ШАРТРЕЗ» ПОРЦИОННЫЙ

1. Очистить морковь и репу. Нарезать их на брусочки длиной 5 см и шириной 2 см. Затем сбланшировать в кипящей воде, потом остудить и обсушить салфеткой.

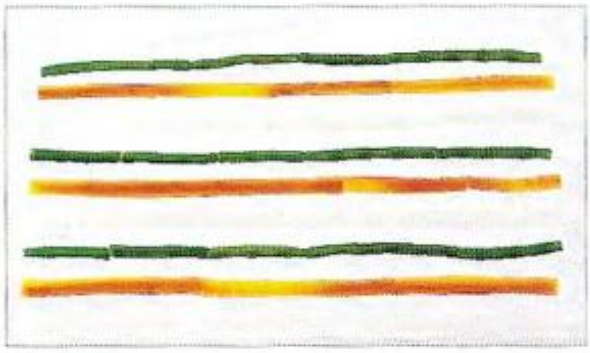
2. Смазать маленькие формы для заливного сливочным маслом и выложить в два слоя по дну и стенкам разноцветные брусочки моркови и репы, чередуя их.

3. Заполнить формы до половины объема фаршем «Муслин» из куриного мяса (см. с. 14). В центр положить жареные грибы, а потом — опять фарш. Подровнять овощные брусочки по высоте.



4. Готовить на водяной бане в духовке при 170 °С 35–40 мин. Потом вынуть, перевернуть форму, выложить кушанье на промокательную бумагу, а затем — на блюдо. Подавать горячим.

# РУЛЕТ «ШАРТРЕЗ»



1. На прямоугольный кусок пищевой пленки уложить ровными рядами тонкие брусочки бланшированных и обсушенных салфеткой овощей — моркови, репы и зеленой фасоли, чередуя их.

2. Очень осторожно нанести поверх овощей слой фарша «Муслин» из куриного мяса (см. с. 14). Покрыть его слоем бланшированных листьев шпината или мангольда.

3. Мелко нашинковать молодую капусту и уложить в центре прямоугольника широкой полосой. Поверх капусты уложить сырой мясной фарш «Муслин» (см. с. 14) с приправами в виде колбаски. Свернуть рулет (его торцевые стороны должны быть свободными от пленки) и на 30 мин положить тушиться в куриный бульон.

4. Остудить рулет и снять пленку. Нарезать поперек тонкими кружками или ломтями шириной по 7 см.

**ПРИМЕЧАНИЕ**

Фарш «Муслин» можно заменить мясным или овощным муссом. В этом случае тушить рулет уже не надо, достаточно поместить его в холодильник, чтобы застыл.

# ГАРНИРЫ

Гарниры можно готовить из одного или нескольких продуктов, но и в том, и в другом случаях они обязательно должны сочетаться с основным блюдом.

Гарнир служит дополнением к основному блюду, однако это не значит, что к его приготовлению следует подходить с меньшим старанием. Вкус и внешний вид гарнира должны быть безупречными, чтобы не нарушить общей гармонии.

При декорировании гарнира надо постараться замаскировать исходный продукт, из которого он приготовлен. До самого последнего момента гости не должны догадываться, что именно им предстоит отведать. Не забывайте о приправах и пряностях — они заметно улучшают вкус кушанья.

Приятная цветовая гамма, сочетание продуктов разной плотности и формы, умелое приготовление, удачно подобранные приправы — все это позволит вашим гарнирам стать достойным дополнением к основному блюду и подчеркнуть его вкус и аромат.

## ПЕЧЕНЫЕ АРТИШОКИ

Время на подготовку: 50 мин.
Время приготовления: 1 ч.

*4 шт. артишоков фиолетового цвета;*
*1 шт. моркови; 1 луковица;*
*50 мл белого вина;*
*0,5 л куриного бульона;*
*50 мл оливкового масла;*
*соль по вкусу.*
*Для фарша: 200 г свиного фарша;*
*1 шт. красного сладкого перца;*
*80 г белых панировочных сухарей;*
*50 мл оливкового масла;*
*150 мл молока;*
*2 зубчика чеснока;*
*10 г каперсов;*
*1 ст. ложка рубленой зелени петрушки;*
*1 ч. ложка измельченных листьев шалфея.*

Срезать с артишоков верхушки на расстоянии одной трети от основания.

Аккуратно очистить стебель и отрезать его на расстоянии 1 см от чашечки. Опустить донышки артишоков с кусочком стебля в кипящую подсоленную воду на 8–10 мин.

Из готового остывшего донышка удалить центральные листья.

Панировочные сухари залить молоком, дать пропитаться и отжать. Перец очистить и нарезать маленькими квадратиками. Чеснок измельчить. Смешать эти продукты с каперсами, петрушкой, шалфеем, свиным фаршем, оливковым маслом и наполнить смесью артишоки. Положить фаршированные артишоки в широкую кастрюлю.

Нарезать кружками некрупные морковь и лук, положить их поверх фарша, полить артишоки вином, бульоном и оливковым маслом и поставить в духовку, нагретую до 180 °С, на 50 мин.

## КОРЗИНОЧКИ С АРТИШОКАМИ

Время на подготовку: 30 мин.
Время приготовления: 30 мин.

*2 шт. замороженных донышек артишоков;*
*80 г копченой грудинки;*
*50 мл оливкового масла;*
*1 зубчик чеснока; 1 яйцо;*
*1 яичный желток; 80 мл сливок;*
*100 г песочного теста (см. с. 9);*
*соль и перец по вкусу.*

Отварить донышки артишоков в кипящей подсоленной воде. Нарезать их маленькими кусочками и поджарить в оливковом масле. Добавить измельченный чеснок и нарезанную тонкими ломтиками грудинку. Отдельно взбить яйца и сливки. Посолить и поперчить по вкусу. Тонко раскатать песочное тесто, разделить на 4 части и уложить их в 4 маленькие формочки. Заполнить формочки смесью из жареных артишоков и грудинки, залить сливками с яйцом и поместить в духовку, нагретую до 180 °С, на 15 мин.

ПРИМЕЧАНИЯ

- Существует два вида артишоков — белые (на самом деле они зеленого цвета) и фиолетовые. Фиолетовые артишоки обычно мельче белых.
- Покупая артишоки, следите, чтобы стебель растения был плотным и блестящим, ровной окраски. Листья артишоков должны плотно прилегать друг к другу.

# ЗАПЕКАНКА ИЗ АРТИШОКОВ

Время на подготовку: 20 мин.
Время приготовления: 30 мин.

*4 шт. замороженных донышек артишоков среднего размера; 200 г уваренных помидоров; 2 яйца; 1 яичный желток; 50 г тертого сыра пармезан; 50 мл оливкового масла; 100 мл сливок; 50 мл молока; 20 г сливочного масла; 2 зубчика чеснока; 3 шт. листьев базилика; соль и перец по вкусу.*

Опустить донышки артишоков в кипящую подсоленную воду на 6 мин. Готовые остуженные артишоки разрезать пополам и нашинковать мелкой соломкой. Поджарить на оливковом масле, дать стечь лишнему жиру.

Тщательно смазать сливочным маслом небольшое термостойкое блюдо. Покрыть его листом пергаментной бумаги. Выложить на дно половину поджаренных артишоков, сверху уложить очищенные и уваренные до состояния густой пасты помидоры и накрыть вторым слоем артишоков. Посыпать измельченным чесноком и мелко нарубленной зеленью базилика.

Смешать сливки, молоко, яйца и желток, добавить по вкусу соль и перец и залить этой смесью блюдо с артишоками. Выпекать в духовке при 160 °С 15–18 мин. Остудить.

Вынуть запеканку, нарезать ее на порции, посыпать каждую тертым пармезаном и на несколько минут порции поместить в сильно разогретую духовку.

# АРТИШОКИ В САЛЕ

Время приготовления: 20 мин.
Время термической обработки: 30 мин.

*4 шт. замороженных донышек артишоков среднего размера; 50 г мелких луковиц; 50 мл белого вина; 100 мл куриного бульона; 120 г куриного фарша «Муслин» (см. с. 14); 4 ломтя сала; 20 г сливочного масла; 2 зубчика чеснока; тимьян по вкусу; 1 ст. ложка мелко рубленной зелени петрушки и укропа.*

Отварить артишоки в курином бульоне с добавлением лука, чеснока, тимьяна и белого вина.

Готовые артишоки вынуть, обсушить салфеткой и каждый разрезать пополам. К фаршу «Муслин» добавить мелко нарубленную зелень и наполнить каждую вторую половинку артишока. Накрыть пустой половинкой и завернуть в ломоть сала.

Поместить артишоки на противень, смазанный сливочным маслом. Слегка смочить бульоном, в котором они варились, и запечь при 170 °С в течение 15 мин.

### Украшения из артишоков

Опустить донышки артишоков на 4–5 мин в кипящую подсоленную воду, затем положить в холодную воду. Вынуть, обсушить салфеткой и разобрать на лепестки, которые разложить по краю блюда или собрать в виде цветка.

# ЗАПЕЧЕННЫЕ БАКЛАЖАНЫ

Время на подготовку: 25 мин.
Время приготовления: 15 мин.

*1 баклажан средней величины;*
*20 г муки;*
*100 мл оливкового масла;*
*1 помидор;*
*100 г листового сельдерея;*
*8 маслин без косточки;*
*10 г каперсов;*
*100 мл соуса бешамель (см. с. 88, рецепт «Лазанья из репы с яблоками и ветчиной»);*
*50 г тертого швейцарского сыра;*
*молотый кориандр по вкусу;*
*соль и перец по вкусу.*

Нарезать баклажан поперек толстыми ломтями наискосок. Обвалять каждый в муке и поджарить на оливковом масле. Посолить, поперчить и выложить на салфетку, чтобы впитался лишний жир.

Мелко нарезать помидор и листовой сельдерей. Слегка обжарить их вместе на сковороде в течение 5–6 мин в оливковом масле (1 ст. ложка) и нескольких каплях воды. Добавить к смеси нарезанные кружками маслины, каперсы и соус бешамель. Посыпать молотым кориандром, посолить и поперчить по вкусу.

Выложить полученный фарш на ломтики баклажанов высокой горкой. Посыпать тертым сыром, поместить на противень и несколько минут выпекать в сильно разогретой духовке.

# БЛИНЧИКИ С БАКЛАЖАНАМИ

Время на подготовку: 30 мин.
Время приготовления: 40 мин.

*2 баклажана средней величины;*
*1 яичный желток; 4 блинчика;*
*20 г сливочного масла;*
*30 г тертого швейцарского сыра;*
*30 мл оливкового масла; тимьян по вкусу;*
*2 шт. лука-шалота; тмин на кончике ножа;*
*2 зубчика чеснока;*
*1 ст. ложка мелко рубленной зелени петрушки;*
*300 мл соуса бешамель (см. с. 92, рецепт «Лазанья из репы с яблоками и ветчиной»);*
*соль и перец по вкусу.*

Приготовить 4 блинчика (см. с. 52). Срезать с баклажанов плодоножки. Разрезать плоды вдоль пополам. Острым ножом надрезать мякоть баклажанов, не повредив кожицы. Слегка сбрызнуть оливковым маслом, посыпать тимьяном и поставить в духовку, нагретую до 170 °С, на 30 мин.

Столовой ложкой аккуратно извлечь мякоть испеченных баклажанов, смешать ее с мелко нарубленным луком-шалотом и оставшимся оливковым маслом. Добавить тмин, измельченный чеснок, петрушку, 100 мл соуса бешамель и яичный желток. Посолить и поперчить, перемешать.

Выложить фарш в середину каждого блинчика и свернуть конвертом.

Уложить блинчики с фаршем в плоское термостойкое блюдо, слегка смазанное сливочным маслом. Залить оставшимся соусом бешамель, посыпать тертым сыром и на несколько минут поместить в сильно разогретую духовку.

# ФАРШИРОВАННЫЕ БАКЛАЖАНЫ С БАЗИЛИКОМ

Время на подготовку: 30 мин.
Время приготовления: 55 мин.

*2 баклажана средней величины;*
*3 яйца;*
*50 г сливочного масла;*
*50 мл сливок;*
*50 мл куриного бульона;*
*1 луковица;*
*1 зубчик чеснока;*
*1 шт. красного сладкого перца;*
*карри и соль по вкусу.*

Очистить баклажаны, каждый разрезать на 4 части и на 10–12 мин опустить в кипящую подсоленную воду.

Откинуть баклажаны на дуршлаг, подсушить салфеткой и мелко порубить.

Лук мелко нарезать и спассеровать на сливочном масле. Добавить рубленые баклажаны, карри и потушить на медленном огне 15 мин.

Ввести бульон и сливки, измельченный чеснок, квадратики бланшированного красного перца и взбитые яйца.

Фарш положить в 4 глубокие термостойкие формы, смазанные сливочным маслом. Готовить на водяной бане в духовке, нагретой до 120 °С, 20 мин.

# ПАРОВЫЕ БАКЛАЖАНЫ С КАРРИ

Время на подготовку: 30 мин.
Время приготовления: 55 мин.

*2 баклажана средней величины; 3 яйца; 50 г сливочного масла; 50 мл сливок; 50 мл куриного бульона; 1 луковица; 1 зубчик чеснока; 1 шт. красного сладкого перца; карри и соль по вкусу.*

Очистить баклажаны, каждый разрезать на 4 части и на 10–12 мин опустить в кипящую подсоленную воду.

Откинуть баклажаны на дуршлаг, подсушить салфеткой и мелко порубить.

Лук мелко нарезать и спассеровать на сливочном масле. Добавить рубленые баклажаны, карри и потушить на медленном огне 15 мин.

Ввести бульон и сливки, измельченный чеснок, квадратики бланшированного красного перца и взбитые яйца.

Фарш положить в 4 глубокие термостойкие формы, смазанные сливочным маслом. Готовить на водяной бане в духовке, нагретой до 120 °С, 20 мин.

### Украшение из баклажанов

Очистить баклажан. Нарезать кожуру на полоски длиной 5–6 см и нашинковать их мелкой соломкой. Опустить соломку на несколько минут в кипящий фритюр, дать стечь лишнему жиру и слегка посолить.

# МОРКОВНОЕ СУФЛЕ

Время на подготовку: 30 мин.
Время приготовления: 40 мин.

*4 картофелины средней величины;*
*2 яичных желтка;*
*350 г моркови;*
*0,5 л мясного бульона;*
*30 г сливочного масла;*
*100 мл сливок;*
*10 маслин без косточки;*
*1 зубчик чеснока;*
*50 г панировочных сухарей;*
*соль, перец и карри по вкусу.*

Тщательно вымыть сырой картофель и, не очищая от кожуры, выложить на противень, посыпанный крупной солью. Запечь в духовке при температуре 170 °С в течение 30–40 мин. Срезать с картофелин верхушки и ложкой аккуратно извлечь мякоть, не нарушив целостности кожуры — емкостей для суфле.

Морковь нарезать поперек кружками и потушить на сковороде в бульоне до полного испарения жидкости. Морковь растолочь в пюре, положить в него сливочное масло, сливки и мелко нарезанные маслины. Слегка подсушить смесь на сковороде. Добавить измельченный чеснок, яичные желтки и панировочные сухари. Посолить и поперчить по вкусу и приправить карри.

Ложкой наполнить смесью емкости из кожуры картофеля. На несколько минут поставить их в духовку, нагретую до 200 °С, пока не появится хрустящая корочка.

# МОРКОВНАЯ ЗАПЕКАНКА С ЗЕЛЕНЬЮ

Время на подготовку: 40 мин.
Время приготовления: 50 мин.

*350 г моркови средних размеров;*
*2 яйца;*
*3 яичных желтка;*
*250 мл куриного бульона;*
*100 мл сливок;*
*30 г сливочного масла;*
*1 зубчик чеснока;*
*1 ст. ложка мелко нарезанной зелени петрушки и укропа;*
*сахар, соль и кайенский перец по вкусу.*

Половину всей моркови вымыть и нарезать тонкими брусочками, бланшировать их, подсушить салфеткой и выложить брусочками стенки смазанных маслом 4 маленьких форм для ромовых баб.

Вторую часть моркови вымыть и отварить в бульоне. От одного корнеплода отрезать 4 кружка и положить их на дно форм. Остальную отваренную морковь растолочь. Добавить мелко порубленный чеснок, зелень, сливки и яйца. Все тщательно перемешать с помощью миксера.

Наполнить формы пюре. Выступающие верхушки брусков моркови срезать. Готовить запеканку на водяной бане в духовке, нагретой до температуры 160 °С, 30 мин.

# МОРКОВНЫЕ КЛЕЦКИ

Время на подготовку: 20 мин.
Время приготовления: 30 мин.

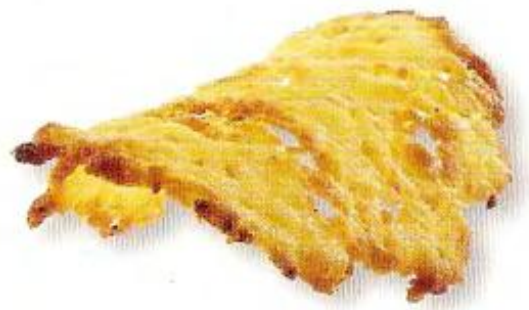
*250 г моркови;*
*300 г картофеля;*
*2 зубчика чеснока;*
*1 ст. ложка мелко нарезанного зеленого лука;*
*80 г муки;*
*0,5 л куриного бульона;*
*60 г сливочного масла;*
*соль и перец по вкусу.*

Нарезать морковь поперек крупными кусками и отварить в кипящей подсоленной воде. Откинуть в дуршлаг, слегка подсушить салфеткой и измельчить в пюре. Подержать его в кастрюльке на медленном огне при постоянном помешивании до полного испарения жидкости.

Отварить картофель в мундире. Очистить и растолочь в пюре.

Смешать морковное и картофельное пюре. Добавить измельченный чеснок, зеленый лук, муку, соль и перец. Все перемешать. Из смеси сформовать клецки и на несколько минут опустить их в кипящий на слабом огне куриный бульон.

Остудить клецки, подсушить на салфетке и слегка обжарить на сковороде на сливочном масле.



# МОРКОВНЫЕ ЛЕПЕШКИ С ГРИБАМИ

Время на подготовку: 20 мин.
Время приготовления: 15 мин.

*200 г моркови;*
*80 г грибов;*
*50 мл оливкового масла;*
*30 г сливочного масла;*
*30 г крахмала;*
*1 ч. ложка мелко нарезанной зелени кориандра (кинзы);*
*соль и перец по вкусу.*

Морковь вымыть, почистить и натереть на терке. Грибы нарезать тонкой соломкой.

Смешать морковь с грибами, посыпать крахмалом и зеленью кориандра.

На сковороду сначала вылить оливковое масло, потом добавить сливочное. Из смеси моркови с грибами сделать довольно толстые лепешки и обжарить их с двух сторон.

Посолить и поперчить.

## СОУС К ЛЕПЕШКАМ

200 г моркови нарезать очень маленькими кубиками, добавить мелко нарезанную луковицу, 200 мл куриного бульона, 1 чайную ложку меда, немного молотого имбиря и аниса. Потушить на сковороде до полного испарения жидкости. Влить 250 мл соуса деми-гляс (см. с. 11). Тщательно перемешать до получения однородной массы и ввести 30 г сливочного масла.

## ДОПОЛНЕНИЕ К ЛЕПЕШКАМ

Приготовить морковное печенье. Смешать венчиком 50 г тертого сыра пармезан, 30 г оливкового масла и 40 г муки. Добавить 80 г мелко нарезанной бланшированной моркови. Выложить полученную массу на противень, смазанный сливочным маслом, в форме небольших кружков. Поместить противень в духовку, нагретую до 240 °С, выпекать, пока изделия не подрумянятся. Готовое печенье вынуть из духовки и, пока оно горячее, при помощи скалки сделать его выпуклым.

# МУСС ИЗ РЕПЫ С ЩАВЕЛЕМ

Время на подготовку: 30 мин.
Время приготовления: 50 мин.

*500 г репы;*
*200 мл сливок;*
*4 яйца;*
*40 г сливочного масла;*
*25 г крахмала;*
*8 шт. листьев щавеля;*
*соль и перец по вкусу.*

Почистить репу, нарезать дольками и сварить до готовности в кипящей подсоленной воде. Готовую репу вынуть, остудить, обсушить на салфетке и смешать с помощью миксера со сливками, яйцами и крахмалом. Добавить соль и перец.

От листьев щавеля отрезать черешки, сбланшировать листья в кипящей воде и сразу же остудить в очень холодной. Обсушить на салфетке.

4 небольшие формы для ромовых баб смазать сливочным маслом и уложить на дно каждой по листу щавеля. Наполнить формы пюре из репы. Готовить на водяной бане в духовке, нагретой до 170 °С, 20 мин.

Оставшуюся часть щавеля измельчить и смешать с размягченным сливочным маслом.

Готовый мусс переложить из форм на блюдо и украсить сверху розочками из сливочного масла зеленоватого цвета.

# ЛАЗАНЬЯ ИЗ РЕПЫ С ЯБЛОКАМИ И ВЕТЧИНОЙ

Время на подготовку: 45 мин.
Время приготовления: 30 мин.

*500 г репы; 50 мл оливкового масла; 200 мл сливок; 3 ломтика сырокопченой ветчины; 2 яблока сорта Гольден; 1 лимон; 100 мл соуса бешамель; 100 г мелко размолотого миндаля; сахар, соль и перец по вкусу.*

Репу вымыть, почистить и нарезать дольками толщиной по 0,5 см. На несколько минут опустить ломтики репы в кипящую подсоленную воду. Затем вынуть, остудить и подсушить на салфетке. 12 ломтиков репы спассеровать на оливковом масле, не давая подрумяниться.

Оставшуюся часть репы нарезать маленькими кубиками. Добавить к ним нарезанную мелкой соломкой ветчину и сильно охлажденные сливки. Перемешать.

Яблоки очистить от кожуры, сбрызнуть лимонным соком, нарезать на кубики и соединить с репой и ветчиной. Всыпать по вкусу сахар, соль и перец. Фарш не должен быть водянистым.

Выложить на блюдо 3 ломтика репы, покрыть их фаршем, снова положить 3 ломтика репы, на них — фарш и т. д. Должно получиться «сооружение» высотой 5–6 см, в котором будет 4 слоя из ломтиков. Его боковые стенки смазать соусом бешамель (60 г муки спассеровать на 60 г сливочного масла, развести горячим молоком, посолить и кипятить 5–10 мин) и посыпать молотым миндалем. Лазанью слегка обжарить на оливковом масле с двух сторон до образования золотистой корочки.

# «ПИРОЖКИ» ИЗ СЕЛЬДЕРЕЯ

Время на подготовку: 40 мин.
Время приготовления: 55 мин.

*600 г корневого сельдерея;*
*60 г сливочного масла;*
*400 мл куриного бульона;*
*6 шт. листьев кочанного салата;*
*6 шт. листьев щавеля;*
*12 шт. листьев шпината;*
*1 небольшой пучок кресс-салата;*
*2 зубчика чеснока;*
*1 ст. ложка зелени кервеля;*
*1 ст. ложка мелко нарезанного зеленого лука;*
*тимьян, соль и перец по вкусу.*

Нарезать корнеплод сельдерея поперек на кружки толщиной 1 см. Вырезать из них треугольники со стороной 6 см. Из крупного корнеплода должно получиться не меньше 8 треугольников.

Выложить треугольники в плоское термостойкое блюдо, смазанное половиной сливочного масла. Посыпать тимьяном и до половины высоты залить куриным бульоном. Поставить в духовку, нагретую до температуры 190 °С, на 35–40 мин. Время от времени поливать сельдерей бульоном.

Все листовые овощи тщательно вымыть и удалить черешки. Разложить листья на разделочном столе в несколько слоев и свернуть большую «сигару». Нашинковать ее поперек как можно тоньше. Переложить нарубленные овощи в кастрюлю,

влить 50 мл воды, добавить оставшееся сливочное масло, измельченный чеснок, соль и перец. Накрыть крышкой и держать на слабом огне 15 мин. Всыпать мелко нарезанную зелень, снять крышку и держать на огне до полного испарения жидкости. Остудить.

Готовый зеленый фарш накладывать на один треугольник из сельдерея и накрывать другим.

# ШАРИКИ ИЗ СЕЛЬДЕРЕЯ С МИНДАЛЕМ

Время на подготовку: 30 мин.
Время приготовления: 30 мин.

*250 г корневого сельдерея;*
*30 г сливочного масла;*
*200 г картофельного пюре «Дюшес» (см. с. 14);*
*50 г муки; 1 яйцо;*
*100 г мелко размолотого миндаля;*
*8 шт. стеблей сельдерея;*
*соль и перец по вкусу.*

Нарезать корневой сельдерей маленькими кубиками. На сковороду положить 20 г сливочного масла и кубики сельдерея. Поджарить, накрыв сковороду крышкой. Посолить и поперчить. Остудить.

Удалить лишнюю жидкость и смешать с картофельным пюре. Сформовать 8 шариков, обвалять их муке, обмакнуть во взбитое яйцо и обвалять в миндальной пудре. Обжарить шарики со всех сторон на растительном масле на слабом огне, чтобы не треснули. Удалить лишний жир, выложив шарики на салфетку.

Листья и стебли сельдерея обжарить в растительном масле. Подавать вместе с шариками, красиво выложив на край тарелки.

### Украшения из овощей

Ложкой-выемкой вырезать из 2 репок маленькие шарики. Отварить их в подсоленной воде. Остудить и разделить на три части. Одну часть шариков поместить на 15 мин в воду, подкрашенную зеленым красителем, другую — в воду красного цвета, третью — в воду желтого цвета. Затем вынуть, дать высохнуть и потом подогреть.

# КАПУСТНЫЙ МЕШОЧЕК С ЛИСИЧКАМИ

Время на подготовку: 50 мин.
Время приготовления: 25 мин.

*600 г молодой капусты;*
*1 шт. лука-порея;*
*250 г лисичек;*
*80 г сливочного масла;*
*2 шт. лука-шалота;*
*2 зубчика чеснока;*
*1 шт. моркови;*
*уксус по вкусу;*
*соль и перец по вкусу.*

Добавить в воду уксус и промыть в этой воде капустные листья. Срезать ножом утолщения. На 5 мин опустить листья в кипящую подсоленную воду, вынуть, остудить и дать стечь воде.

Отложить 4 самых ровных листа. Остальные свернуть сигарой и мелко нашинковать поперек.

Из стебля лука-порея вырезать 4 длинные полосы и сбланшировать их в течение 2 мин.

Промыть и мелко нарезать лисички. Обжарить их на сковороде на 30 г сливочного масла с добавлением мелко нарезанного лука-шалота и измельченного чеснока.

Оставшееся сливочное масло растопить на сковороде, добавить капустную соломку, мелко нарезанную морковь и оставшийся лук-порей. Смесь готовить под крышкой 8 мин. Посолить и поперчить по вкусу.

В середину каждого капустного листа, разложенного на салфетке, положить по ложке грибного и капустного фарша, поднять края и стянуть их в виде мешочка полосками лука-порея. Перенести на смазанное маслом термостойкое блюдо с крышкой и подогреть в духовке.

# КАПУСТНАЯ ЗАПЕКАНКА «ШАРТРЕЗ»

Время на подготовку: 50 мин.
Время приготовления: 1 ч 30 мин.

*500 г капусты (потребуются тонкие и светлые листья средней части);*
*0,5 л мясного или куриного бульона;*
*100 г мясного фарша «Муслин» (см. с. 14);*
*1 большая копченая сосиска;*
*400 г корневого сельдерея;*
*80 г замороженных бобов;*
*100 мл белого вина;*
*60 г сливочного масла;*
*1 луковица;*
*2 зубчика чеснока;*
*3 шт. крупной моркови;*
*соль и перец по вкусу.*

Вымыть капустные листья и опустить на несколько минут в кипящую подсоленную воду. Остудить, свернуть сигарой и мелко нашинковать поперек.

Спассеровать на половине сливочного масла мелко нарезанный лук, добавить капустную соломку, измельченный чеснок, влить вино, бульон и положить $^1/_2$ копченой сосиски (оставшуюся часть сосиски порезать на кружочки). Накрыть продукты крышкой и тушить в течение 1 ч на небольшом огне, при необходимости немного подливая жидкость. Через 30 мин после начала тушения сосиску вынуть.

Морковь и сельдерей нарезать брусочками длиной 4–5 см. Отварить их в кипящей воде до полуготовности (чтобы оставались хрустящими). Откинуть на дуршлаг и обсушить на салфетке.

Опустить замороженные бобы в кипящую подсоленную воду на 3–4 мин. Вынуть, остудить и снять кожицу.

Смазать оставшимся сливочным маслом 4 формы для запекания и поставить на несколько минут в холодильник. Выложить стенки каждой формы брусками моркови и сельдерея, чередуя их. Дно и промежутки между брусками овощей заполнить тонким слоем фарша «Муслин».

Уложить в формы слоями охлажденный капустный фарш, бобы и по нескольку кружочков сосиски. Хорошенько придавить фарш рукой и срезать ножом выступающие верхушки брусочков моркови и сельдерея.

Готовить блюдо на паровой бане в духовке, нагретой до температуры 160 °С, 30 мин.

# ГОЛУБЦЫ С ЯБЛОКАМИ

Время на подготовку: 40 мин.
Время приготовления: 1 ч.

*500 г капусты (тонкие и светлые листья средней части кочана);*
*4 больших капустных листа от крупного кочана; 60 г копченой грудинки;*
*400 мл куриного бульона;*
*100 мл белого вина; 100 мл сливок;*
*80 г сливочного масла; 1 луковица;*
*2 зубчика чеснока; 2 яблока сорта Гольден;*
*сок 1 лимона; 50 г кедровых орехов;*
*соль и перец по вкусу.*

Вымыть капустные листья. Отложить 4 самых крупных и ровных листа, а остальные на 5 мин опустить в кипящую подсоленную воду. Вынуть листья, остудить, свернуть сигарой и мелко нашинковать поперек.

Спассеровать на сливочном масле (60 г) мелко нарезанный лук, добавить капустную соломку, измельченный чеснок, влить вино и бульон и добавить нарезанную ломтиками грудинку. Накрыть крышкой и тушить в течение часа, при необходимости подливая жидкость.

Яблоки очистить от кожуры, нарезать маленькими кубиками, сбрызнуть их лимонным соком. Растопить на сковороде оставшееся сливочное масло и слегка обжарить яблоки. Добавить подсушенные в духовке кедровые орехи и уваренные до половины объема сливки. Смешать яблоки с капустой и грудинкой.

Отложенные 4 листа на 5 мин опустить в кипящую подсоленную воду, вынуть и немедленно подставить под струю холодной воды. Обсушить на салфетке, срезать выступающую волокнистую часть.

Каждый капустный лист класть на салфетку, в середину листа накладывать фарш и с помощью салфетки лист сворачивать. Перед подачей к столу голубцы подогреть на пару.

# ПИРОЖКИ С ОВОЩАМИ

Время на подготовку: 30 мин.
Время приготовления: 30 мин.

*300 г капусты; 10 небольших квадратов слоеного теста; 60 г сливочного масла;*
*100 г моркови; 100 г квашеной капусты;*
*$^1/_2$ шт. красного сладкого перца;*
*семена фенхеля на кончике ножа;*
*уксус по вкусу; соль и перец по вкусу.*

Капустные листья опустить в воду, подкисленную уксусом, и тщательно промыть. Срезать с листьев выступающие волокнистые части. Опустить листья на 5 мин в кипящую подсоленную воду. Вынуть, остудить, обсушить на салфетке, свернуть их сигарой и тонко нашинковать поперек.

Растопить на сковороде сливочное масло, положить капустную соломку, мелко нарезанные морковь и красный сладкий перец и потушить 8 мин, не накрывая крышкой. Посолить и поперчить. Добавить толченые семена фенхеля и отваренную квашеную капусту. Потушить еще 10–15 мин, при необходимости добавив немного жидкости. Остудить.

Из пласта слоеного теста (см. с. 8) вырезать 10 квадратов со стороной 10–12 см. В середину каждого квадрата выложить фарш и туго свернуть тесто в форме голубцов.

Обжарить пирожки в кипящем растительном масле, выложить на салфетку, чтобы стек лишний жир, посолить и поперчить.

Украшение из капустных листьев

Разрезать три капустных листа на полоски шириной 6 см. Положить их друг на друга и нашинковать тонкой соломкой. Опустить ненадолго в очень холодную воду. Откинуть на дуршлаг, обсушить салфеткой и поджарить во фритюре. Выложить на салфетку, чтобы стек лишний жир, и слегка посыпать солью.

# ЦУКИНИ В «ГОРШОЧКЕ»

Время на подготовку: 30 мин.
Время приготовления: 35 мин.

*3 небольших цуккини;*
*4 небольших помидора;*
*4 маслины;*
*2 яйца;*
*1 яичный желток;*
*100 г сливок;*
*30 мл оливкового масла;*
*1 веточка тимьяна;*
*соль и перец по вкусу.*

Из алюминиевой фольги в два-три сложения изготовить 4 круглые невысокие формочки диаметром 8 см. Смазать дно и стенки этих емкостей оливковым маслом.

Нарезать цукини тонкими поперечными кружками равной толщины. Посолить.

Помидоры на 1–2 мин опустить в кипящую воду, вынуть, снять кожицу и нарезать кружками. Мелко нарезать маслины.

Смешать яйца, желток и сливки, добавить соль и перец.

Уложить в формочки ломтики цукини и помидоров в форме цветка, чтобы один круглый лепесток немного находил на другой. Посыпать кусочками маслин и измельченной зеленью тимьяна. Залить яично-сливочным соусом и запекать в духовке при 160 °С 35 мин. Перед тем как выкладывать «цветки» из формочки-«горшочка», дать им немного остыть.

# «БОЧОНКИ» ИЗ ЦУКИНИ «СЮРПРИЗ»

Время на подготовку: 40 мин.
Время приготовления: 15 мин.

*1 крупный кабачок; 4 улитки; 20 мл оливкового масла; 60 г сливочного масла; 1 веточка тимьяна; 1 ст. ложка мелко нарезанной зелени петрушки; 2 крупных зубчика чеснока; $^1/_2$ ч. ложки горчицы; 40 г панировочных сухарей; соль и перец по вкусу.*

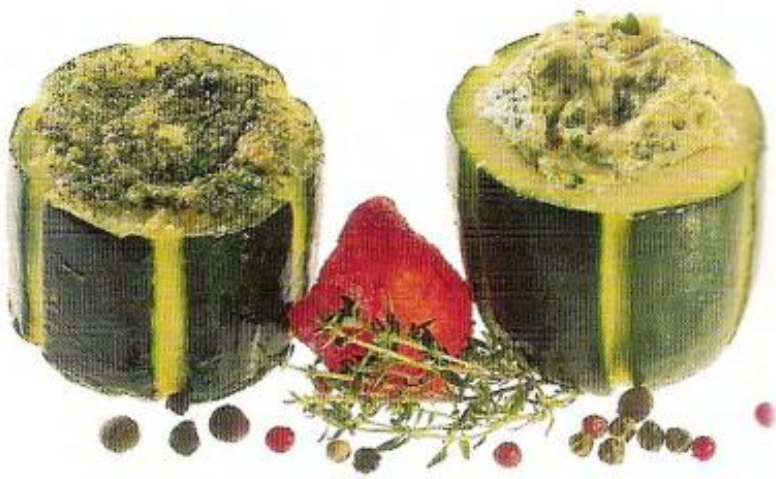
Ножом для каннелирования вырезать на поверхности кабачка длинные продольные полосы. Отрезать от кабачка четыре «бочонка» высотой по 5 см. Ложкой удалить семена с частью мякоти, оставив нетронутой кожуру и «донышко». Опустить кабачки в кипящую подсоленную воду на 4 мин. Охладить под струей холодной воды, обсушить салфеткой, сбрызнуть оливковым маслом, посыпать мелко нарубленной зеленью тимьяна и на несколько минут поместить в духовку, нагретую до 200 °С. Вынуть и остудить.

Смешать размягченное сливочное масло с зеленью петрушки, добавить измельченный чеснок, горчицу и панировочные сухари. Посолить и поперчить по вкусу.

В каждый «бочонок» из кабачка положить по тщательно вымытой улитке. Сверху уложить приготовленное сливочное масло, придав ему форму домика. Поставить в духовку, нагретую до 100 °С, на 5 мин.

Соус к кабачкам

300 г ярко-зеленой кожуры кабачка опустить на 4 мин в кипящую воду. Вынуть, откинуть на дуршлаг и сразу погрузить в очень холодную воду. Тщательно обсушить салфеткой. Измельчить с помощью миксера. Добавить 100 мл сливок и, взбивая смесь, постепенно ввести 50 мл растительного масла. Посолить, поперчить и сразу подавать.



# ОЛАДЬИ ИЗ КАБАЧКОВ С ПАРМЕЗАНОМ

Время на подготовку: 20 мин.
Время приготовления: 15 мин.

*1 кабачок весом 300 г; 50 г сливочного масла; 2 зубчика чеснока; 1 ч. ложка мелко нарезанной зелени петрушки и укропа; 50 г тертого сыра пармезан. Для теста: 100 г муки; 2 яичных желтка; 3 яичных белка; 100 мл молока; соль и перец по вкусу.*

Нарезать кабачок, не очищая его от кожуры, маленькими кубиками. На разогретую сковороду положить сливочное масло, кубики кабачка, измельченный чеснок и зелень. Жарить под крышкой до полуготовности. Остудить.

Муку высыпать горкой на доску, сделать в середине углубление и влить туда желтки и молоко. Кончиками пальцев осторожно замесить тесто без комков. Добавить соль, перец и тушеные кабачки. Отдельно взбить яичные белки и ввести в тесто. В последнюю очередь добавить тертый пармезан.

Выпекать небольшие оладьи толщиной 1 см, давая подрумяниться с каждой стороны.

Готовые оладьи выложить на салфетку, чтобы впитался лишний жир, и подавать горячими.

# «НАПОЛЕОН» ИЗ КАБАЧКОВ И ПОМИДОРОВ

Время на подготовку: 40 мин.
Время приготовления: 50 мин.

*1 кабачок весом около 400 г; 3 помидора средней величины; 50 г ветчины; 2 пласта готового слоеного теста; 20 г сливочного масла; 100 мл оливкового масла; 2 веточки тимьяна; 1 луковица; 1 ч. ложка горчицы; немного кунжута; соль и перец по вкусу.*

Помидоры опустить на 1–2 мин в кипящую воду, вынуть, снять кожицу, нарезать на дольки, удалить семена и выложить в термостойкое блюдо. Сбрызнуть 50 мл оливкового масла и посыпать мелко нарезанной зеленью тимьяна. Поместить в духовку, нагретую до температуры 80 °С, на 40 мин. Когда помидоры испекутся, посолить и поперчить.

Кабачок, не очищая от кожуры, нарезать маленькими кубиками и поджарить на сковороде на оставшемся оливковом масле до золотистой корочки. Добавить мелко нарезанный лук, соль, перец, горчицу и нарезанную кубиками ветчину. Оставить на очень слабом огне, не давая остыть.

Из тонкого пласта готового слоеного теста (см. с. 8) вырезать 12 одинаковых кружков диаметром 6 см. Смазать их растопленным сливочным маслом, а 4 кружка еще посыпать зернами кунжута. Все лепешечки поместить в духовку, нагретую до 170 °С, на несколько минут.

Сложить «слоеные пирожные», чередуя слои теста, кабачков и помидоров. Сверху каждое изделие накрыть лепешечкой с кунжутом.

# ОЛАДЬИ С ЛУКОМ-ПОРЕЕМ

Время на подготовку: 20 мин.
Время приготовления: 30 мин.

*250 г корневищ лука-порея (без зеленой части); 80 г копченой грудинки; 50 г сливочного масла; 50 мл сливок; 80 г тертого швейцарского сыра; $^1/_2$ луковицы; соль и перец по вкусу. Для теста: 100 г муки; 2 яичных желтка; 4 яичных белка; 150 мл молока.*

Тщательно вымыть белые части лука-порея и нашинковать как можно тоньше.

Растопить на сковороде сливочное масло, положить в нее тонкие ломтики грудинки и мелко нарезанный репчатый лук. Немного пожарить смесь, не давая подрумяниваться. Добавить нашинкованный лук-порей и 50 мл воды. Посолить, поперчить, накрыть крышкой и оставить томиться на слабом огне 10 мин. Затем влить сливки и, помешивая, готовить фарш на слабом огне до полного испарения жидкости.

Муку насыпать горкой в миску, сделать в центре углубление, влить желтки и молоко. Добавить соль и перец. Взбивать венчиком до полного исчезновения комков. Отдельно взбить белки и осторожно ввести в тесто.

Испечь оладьи толщиной 1 см и диаметром 6 см. На каждую оладью положить фарш из лука-порея и грудинки. Затем посыпать его тертым сыром. Оладьи положить на противень и несколько минут запекать их в духовке, включенной на режим гриля.

# КАННЕЛОНИ ИЗ ЛУКА-ПОРЕЯ

Время на подготовку: 30 мин.
Время приготовления: 30 мин.

*400 г корневищ лука-порея (без зеленой части); 100 г куриного фарша «Муслин» (см. с. 14); 100 мл куриного бульона; 50 г сливочного масла; карри по вкусу; 8 перышек зеленого лука; сахар, соль и перец по вкусу.*

Нарезать белые части лука-порея на кусочки длиной 8 см и на 4–5 мин опустить в кипящую подсоленную воду.

Вынуть, остудить и извлечь сердцевину, чтобы получились полые трубочки. Сердцевину мелко порубить и потушить на сливочном масле с добавлением карри. Дать остыть.

К тушеному луку-порею добавить фарш «Муслин» и начинить смесью трубочки. Поместить их на сковороду, залить бульоном, добавить немного сахара, посолить, поперчить и положить сверху по 2–3 кубика сливочного масла. Поставить томиться на очень слабый огонь.

Перед подачей к столу перевязать каждую трубочку перышком зеленого лука.

# КАПУСТНЫЕ ШАРИКИ С ЛУКОМ-ПОРЕЕМ

Время на подготовку: 40 мин.
Время приготовления: 45 мин.

*200 г листьев молодой капусты;*
*300 г корневищ лука-порея (без зеленой части);*
*80 г копченой грудинки; 50 г сливочного масла;*
*50 мл белого вина; 1 луковица; 50 г моркови;*
*2 зубчика чеснока; анис на кончике ножа;*
*соль и перец по вкусу.*

Капусту вымыть, разобрать на листья и опустить на 5 мин в кипящую подсоленную воду. Вынуть, откинуть на дуршлаг, остудить и срезать выступающую волокнистую часть. Отложить 4 самых ровных листа. Остальные мелко нашинковать.

Спассеровать на сливочном масле (30 г) мелко нарезанный репчатый лук, добавить ломтики грудинки и нарезанную на маленькие кубики морковь. Положить нашинкованную капусту, влить вино и добавить измельченный чеснок. Посолить и поперчить по вкусу и приправить анисом. Накрыть крышкой и оставить томиться на 35 мин.

Белые части лука-порея нарезать на кусочки длиной по 6 см. Опустить их на 5 мин в кипящую подсоленную воду, вынуть и остудить. Разрезать вдоль. Так же бланшировать зеленые листья лука-порея.

Формы для выпечки ромовых баб смазать оставшимся сливочным маслом. Стенки каждой формы выложить белыми пластинками лука-порея.

Наполнить формы капустным фаршем с грудинкой и утрамбовать его руками. Опрокинуть содержимое каждой формы на капустный лист и завернуть его так, чтобы он выглядел как приплюснутый шар. Обвязать шары полосками из зеленых бланшированных листьев лука-порея.

Перед подачей к столу шарики подогреть в духовке.

Украшения из лука-порея

В качестве украшения можно использовать жареную соломку из белой части лука-порея, приготовленную по рецепту «Жюльен из лука-порея» (см. с. 101).

# ЛУКОВЫЕ ТАРТИНКИ

Время на подготовку: 50 мин.
Время приготовления: 30 мин.

*400 г мелких луковичек;*
*300 г корневищ лука-порея (без зеленой части);*
*2 яйца;*
*200 мл куриного бульона;*
*90 г сливочного масла;*
*100 мл соуса бешамель (см. с. 88, рецепт «Лазанья из репы с яблоками и ветчиной»);*
*4 круглых хлебных тоста;*
*сахар, соль и перец по вкусу.*

Луковички очистить и разрезать каждую поперек. На сковороде растопить 30 г сливочного масла. Положить на нее разрезом вниз луковички, посыпать их сахаром и солью, полить бульоном. Готовить до полного испарения жидкости. Луковицы должны слегка поджариться, а сахар превратиться в коричневую карамель.

Белые части лука-порея нашинковать как можно тоньше. На сковороду положить 40 г сливочного масла, соломку из лука-порея и влить 2 столовые ложки воды. Потушить лук-порей на слабом огне сначала под крышкой, а потом ее снять и готовить до полного испарения жидкости. Влить соус бешамель, ввести 1 целое яйцо и 1 яичный желток. Добавить по вкусу соль и перец.

Четыре формы для запекания смазать сливочным маслом. На дно каждой из них уложить половинки луковичек, плотно прижимая их друг к другу. Сверху выложить фарш, приготовленный из лука-порея. Желательно заполнять формы не более чем на половину высоты.

Поместить формы в духовку, нагретую до температуры 170 °С, на 15 мин.

Затем формы опрокинуть на круглые тосты из белого хлеба.

# УКРАШЕНИЕ ГОТОВЫХ БЛЮД

Кушанья, подаваемые к столу, украшают не только потому, что хотят их сделать более нарядными, вызывающими аппетит одним своим видом. Изготовленные из продуктов, декоративные элементы делают блюдо ароматнее и обогащают его вкус.

Декорирование еды — завершающий штрих в кулинарном творчестве. Иногда это палочка-выручалочка: с помощью украшений можно эффектно преподнести обычное, несложное в приготовлении блюдо. При помощи оформления можно подчеркнуть геометрическую форму кушанья или, наоборот, в корне изменить ее. Хорошо смотрятся контрастные дополнения к основным блюдам, отличающиеся по фактуре, цвету и т. д. Например, хрустящие чипсы или изделия из теста, поданные к жидким супам; соусы либо подливки, предназначенные для запеканок, и т. д.

Сегодня недостаточно просто воткнуть в центр старательно приготовленного кушанья веточку петрушки — это уже чересчур просто. Поэтому вашему вниманию предложены такие идеи по оформлению блюд, чтобы, не прикладывая слишком много усилий, порадовать гостей маленькими шедеврами кулинарного искусства.

## «ВЕЕР» ИЗ ЦУКИНИ

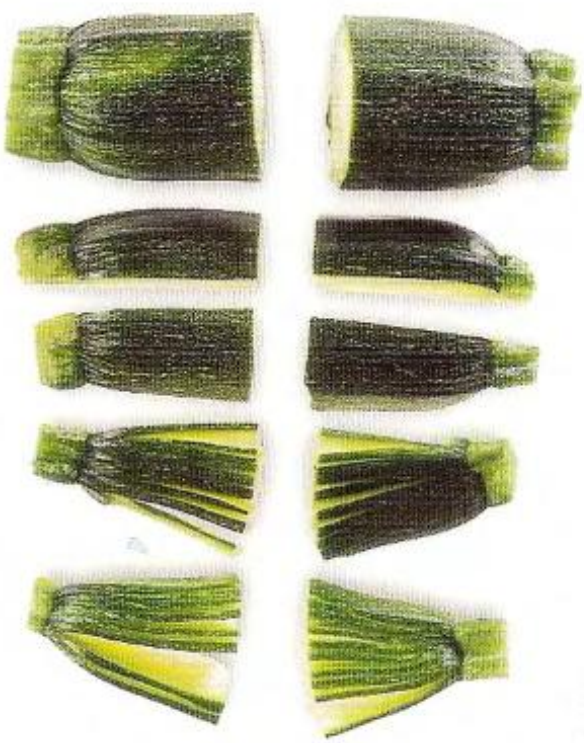
У цукини отрезать конец длиной 4 см с частью плодоножки. Разрезать его вдоль на 4 части. Каждую из них надрезать, не доходя до плодоножки, на тонкие ломтики — получится 4 небольших «веера».

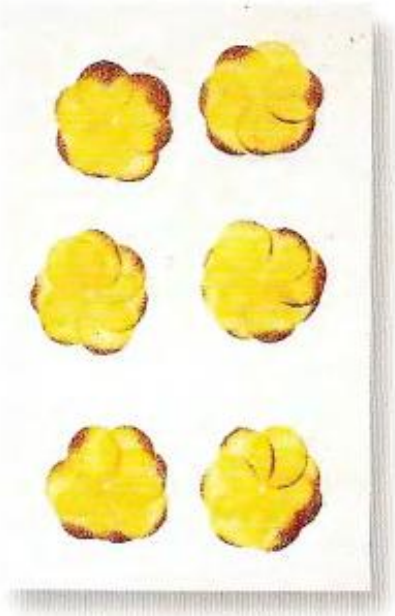
Опустить «вееры» на 3 мин в кипящую воду. Вынуть, откинуть на дуршлаг и сейчас же опустить в емкость с очень холодной водой, чтобы кабачки не изменили цвет.

## ОВОЩНЫЕ КВАДРАТИКИ

Нарезать овощи, например морковь, поперек ломтиками толщиной 3 мм. Затем разрезать вдоль на длинные бруски. Наконец, бруски нарезать на мелкие квадратики.

Выложить квадратики на сковороду, на которой растопили немного сливочного масла, влить 2–3 столовые ложки воды, посолить и поперчить их по вкусу. Накрыть крышкой и потушить до полуготовности. Овощные квадратики должны оставаться хрустящими.





## КАРТОФЕЛЬ «ОТ МАКСИМА»

Вымыть и очистить картофель и острым ножом вырезать из каждой картофелины цилиндр диаметром 3 см. Нарезать цилиндры поперек тонкими кружками.

Смазать каждый ломтик очищенным сливочным маслом (см. с. 16) и уложить круглые ломтики в виде цветка — один должен немного находить на другой. «Лепестки» надо сильно прижимать друг к другу. Слегка посыпать «цветок» крахмалом.

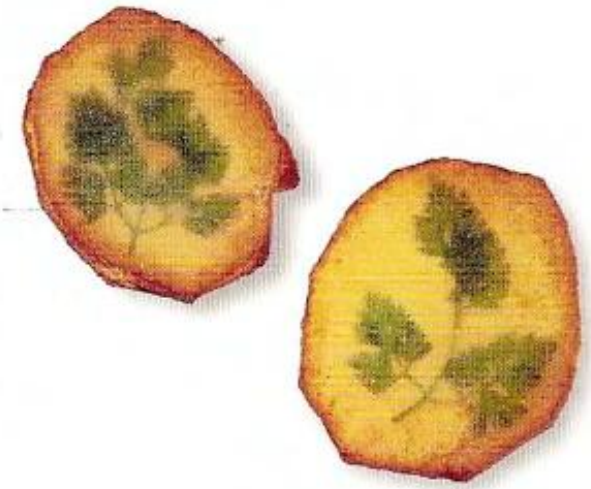
Уложить картофельные «цветки» на смазанный маслом противень и поместить в духовку, нагретую до 180 °С, на 15–20 мин.

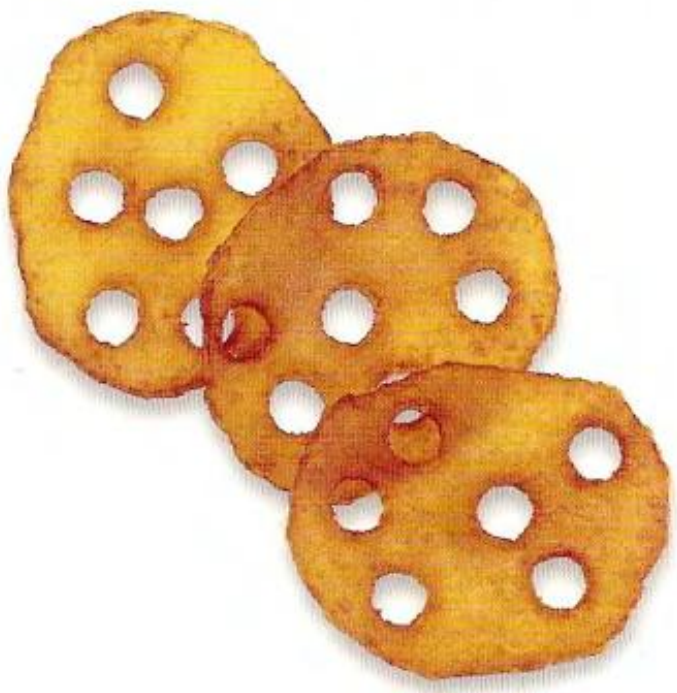
## ХРУСТЯЩИЙ КАРТОФЕЛЬ

Картофель вымыть и очистить от кожуры (лучше брать сорта с высоким содержанием крахмала). Нарезать поперек очень тонкими ломтиками, толщиной не больше 1 мм. Внимание! Нарезанные ломтики картофеля больше не мыть!

Эстрагон или кервель разобрать на веточки. Уложить по веточке зелени между двумя картофельными кружками. Кружки сильно сдавить пальцами, чтобы они склеились.

Обсушить верхнюю поверхность картофельных ломтиков салфеткой и зажарить во фритюре, разогретом до температуры 170 °С.





## КАРТОФЕЛЬНЫЕ ЧИПСЫ

Картофель вымыть, очистить и нарезать поперек на ломтики толщиной 2 мм. С помощью насадки для кондитерского мешка с круглым отверстием проделать в каждом из них несколько дырочек.

Хорошенько промыть ломтики и тщательно обсушить с помощью салфетки. Обжарить во фритюре, разогретом до 160 °С, не давая сильно подрумяниться. Перенести на салфетку, чтобы впитался лишний жир.

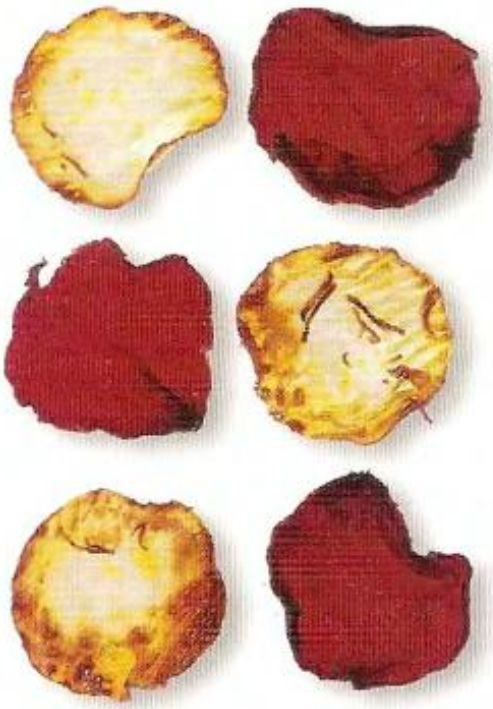
Увеличить температуру фритюра до 180 °С и еще раз опустить в него чипсы. Держать до тех пор, пока они не станут золотистыми. Снова выложить на салфетку для удаления лишнего жира.

# ЧИПСЫ ИЗ ТОПИНАМБУРА, СВЕКЛЫ И СЕЛЬДЕРЕЯ

Топинамбур вымыть, очистить и острым ножом вырезать из него цилиндр.

Нарезать цилиндр поперек ломтиками толщиной 1–2 мм и зажарить их во фритюре. Удалить лишний жир с помощью салфетки и посолить.

Таким же способом приготовить чипсы из свеклы и корневого сельдерея.



# КАРТОФЕЛЬНЫЕ ЛЕПЕШКИ

Очистить картофель и натереть на терке, чтобы получились длинные и как можно более тонкие полоски. Внимание! Натертый картофель больше не мыть!

Обильно смазать сливочным маслом противень и ложкой выложить на него кучки натертого картофеля. Придать им форму плоских круглых лепешек, сильно прижав ложкой.

Поместить заготовки в духовку, нагретую до 180 °С, на 15 мин. Вынув из духовки, прижать каждую лепешку, чтобы она сохранила плоскую форму.

## УКРАШЕНИЯ ИЗ КАРТОФЕЛЬНОГО ПЮРЕ

Накрыть противень листом пергаментной бумаги. Наполнить кондитерский шприц картофельным пюре «Дюшес» (см. с. 14) и выпустить из него на лист с помощью фигурной насадки различные фигуры — розочки, колечки, косички и т. д. Запечь в духовке, нагретой до 210 °С.

## КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ «БАЙРОН»

Из картофельного пюре «Дюшес» (см. с. 14) сформовать лепешки толщиной 1 см и диаметром 4–5 см. Сделать в центре каждой небольшое углубление и заполнить его 1 чайной ложкой сдобренных солью и перцем густых сливок. Сверху посыпать тертым швейцарским сыром и на несколько минут поместить в духовку, нагретую до 210 °С, чтобы сыр оплавился.

## ФРУКТЫ ИЗ КАРТОФЕЛЬНОГО ПЮРЕ

Из картофельного пюре «Дюшес» (см. с. 14) вылепить колбаски длиной 5 см и диаметром 2 см. Руками придать им форму груш и абрикосов. Вместо плодоножки воткнуть кусочек макаронного изделия. Обвалять «фрукты» в муке, взбитых яйцах и панировочных сухарях и обжарить в растительном масле на медленном огне.

## ЛЕНТЫ ИЗ ЛУКА-ПОРЕЯ

Нарезать белую часть лука-порея тонкими продольными полосками. Промыть полоски в воде, обсушить на салфетке и на 20 мин поместить в духовку, нагретую до 160 °С, чтобы стали золотистыми.

ПРИМЕЧАНИЕ

Ленты из лука-порея придают блюду объем. В современной кулинарии этот прием считается одним из наиболее популярных.

## ЖЮЛЬЕН ИЗ ЛУКА-ПОРЕЯ

Нарезать лук-порей поперек на кусочки длиной 5 см. Разрезать каждый из них вдоль, разобрать на слои и нашинковать их вдоль мелкой соломкой. Опустить нашинкованный лук в очень холодную воду на 3 мин. Вынуть, обсушить на салфетке и обжарить в разогретом растительном масле. Выложить на салфетку, чтобы впитался жир, и слегка посолить.

## ОВОЩНОЕ АССОРТИ

Ложкой-выемкой вырезать небольшие шарики из кабачка с кожурой, из очищенных моркови и корневого сельдерея.

Отварить шарики в кипящей подсоленной воде в течение 2–3 мин. Откинуть на дуршлаг и остудить под струей холодной воды.

ПРИМЕЧАНИЕ

Подобное овощное ассорти можно подавать к любым горячим и холодным блюдам. Особенно эффектно оно смотрится, если основное блюдо занимает на тарелке немного места.

## СЫРНАЯ ГАЛЕТА

Смешать 50 г тертого сыра пармезан и 10 г муки. Насыпать эту смесь тонким слоем на дно формы с антипригарным покрытием.

Поместить форму в духовку, включенную на режим гриля, и держать, пока галета не приобретет золотистый цвет и не подсохнет. Внимание! Галета запекается очень быстро.

*Готовую галету разломить на 4 части. Ими украшают порционные или большие блюда. Кусочки галеты можно просто разложить по краям тарелки или блюда или укрепить их под небольшим углом. Использовать галету для украшения следует, пока она не остыла.*

## СЫРНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

Смешать 150 г тертого сыра пармезан, 70 г оливкового масла, 50 г муки и 1 яичный белок. Энергично взбить смесь венчиком.

Ложкой выложить смесь небольшими кучками на противень, смазанный сливочным маслом, и разровнять мокрыми пальцами, придав кучкам форму круглых лепешек.

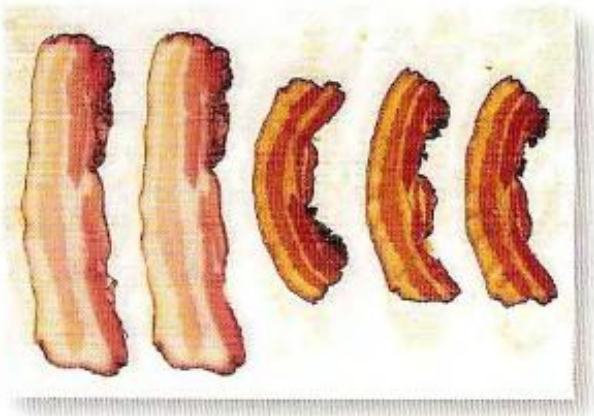
Поместить в духовку, нагретую до 240 °С. Как только края изделий зарумянятся, вынуть их и обернуть каждое печенье вокруг скалки, придав выпуклую форму.

## ХРУСТЯЩИЕ ЛОМТИКИ ГРУДИНКИ

Нарезать копченую грудинку тонкими ломтиками. Обернуть две разделочные доски пергаментной бумагой. Уложить на одну из них ломтики грудинки на небольшом расстоянии друг от друга, накрыть второй доской и надавить на нее, чтобы расплющить кусочки. Положить их на противень.

Выпекать в духовке при 150 °С от 15 до 30 мин в зависимости от толщины ломтиков грудинки. Готовая грудинка должна быть сухой и хрустящей.

*Таким же способом можно приготовить украшения из рыбьей кожи, предварительно очищенной от чешуи.*



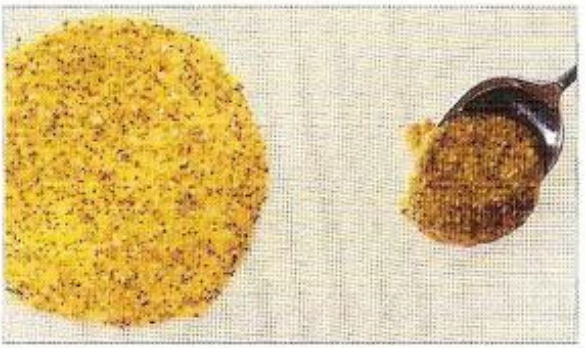
## ФИГУРНЫЕ РЕШЕТКИ ИЗ ТЕСТА

1. Довести до кипения 60 мл воды с небольшим количеством соли. Снять с огня и всыпать 100 г муки. Энергично перемешивать в течение 1–2 мин, затем вбить 1 яйцо.
2. Наполнить тестом кондитерский мешок с самой тонкой круглой насадкой. Выпуская тесто из мешка, «нарисовать» на противне, смазанном сливочным маслом, различные фигуры размером не больше 6–10 см.

3. Поместить противень в духовку, нагретую до 170 °С, на 5–6 мин. Вынуть, сразу снять фигуры с листа и остудить на блюде.

## СУХИЕ ГАЛЕТЫ С КУНЖУТОМ И МАКОМ

1. Высыпать в миску 50 г муки. В углубление влить 1 яйцо, 30 мл воды и добавить шафран. Замесить тесто. Добавить 25 г поджаренных зерен кунжута, 5 г мака, соль и перец по вкусу.
2. Чайной ложкой выложить на смазанный сливочным маслом противень небольшие кучки теста и мокрыми пальцами придать им круглую форму. Кстати, «дырявые» галеты выглядят гораздо привлекательнее.



3. Выпекать изделия следует в духовке, нагретой до 170 °С, в течение 3–4 мин. Вынуть, снять галеты с противня и переложить на блюдо.

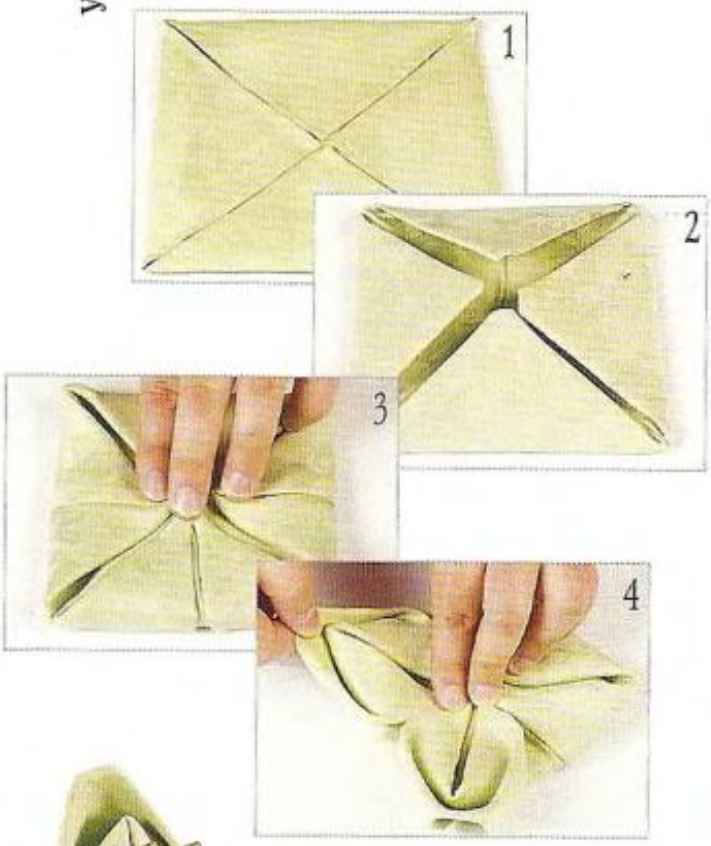
# УКРАШЕНИЕ СТОЛА

## САЛФЕТКИ ИЗ ТКАНИ

### «КАПУСТНЫЙ КОЧАН»

Предварительно накрахмаленную большую салфетку квадратной формы сложить вдвое меньшим квадратом, загнув углы по направлению к центру. Повторить эту операцию два-три раза. И, придерживая пальцами середину, вывернуть уголки наружу в виде лепестков, приподняв их кверху.

На салфетке, сложенной таким образом, рекомендуется подавать крупные фрукты, например дыню, или импровизированную салатницу из дыни или арбуза, наполненную свежими фруктами или овощами.




## БУМАЖНЫЕ САЛФЕТКИ

### «КРУЖЕВА» И «ГОФРЕ»

Выбор вида бумаги зависит от того, какой именно продукт предстоит декорировать. Для украшения блюд из овощей, рыбы, мяса или яиц предпочтительно пользоваться гофрированной бумагой.

Кружевную бумагу лучше использовать для украшения десертов и сладких блюд, укладывая их непосредственно на лист бумаги.

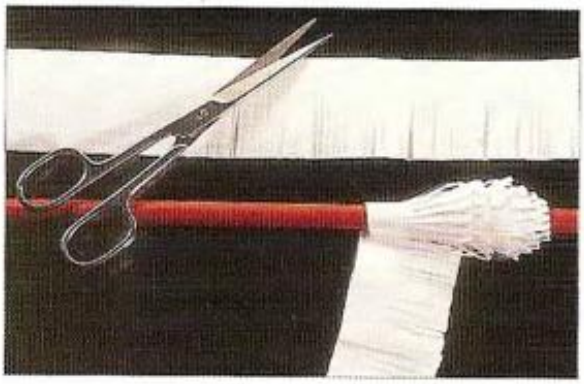
Можно также подложить лист кружевной бумаги под блюдо с десертом, чтобы таким образом привлечь к нему особое внимание сидящих за столом.

## ПАПИЛЬОТКИ

Прямоугольник плотной бумаги размером 40×10 см сложить вдвое в длину. Со стороны сгиба, не доходя трети до края бумаги, сделать надрезы. Расстояние между ними — 3 мм.

Обмотать бумажную ленту с бахромой вокруг круглого стержня, располагая витки по спирали. Закрепить конец ленты прозрачным скотчем.

Бумажные папильотки используют для украшения блюд из мяса и птицы. Папильотку следует насадить на выступающую часть косточки отбивной или куриной ножки.



# МОЛОЧНО-ЖЕЛАТИНОВАЯ СМЕСЬ

Замочить 40–50 г желатина в 4–5 стаканах холодной воды. Когда желатин разбухнет, отделить его от воды и развести в 1 л горячего кипяченого молока без пенки.

Остудить смесь, постоянно перемешивая. Когда остынет, вылить ее в блюдо квадратной или прямоугольной формы.

Можно разделить полученное количество молока на три части и подкрасить пищевыми красителями две из них, например, в желтый цвет (шафраном), а одну в зеленый. А потом приготовить разноцветное желе: налить на дно формы сначала желе одного цвета, дать ему почти застыть в холодильнике, потом налить желе второго цвета и поставить его на холод и, наконец, поверх налить последнюю часть желатиновой смеси.

Застывшее желе можно использовать для украшения блюд с заливным, овощных гарниров, рыбного рулета, фаршированных яиц и т. д.

ПРИМЕЧАНИЕ

Следует иметь в виду, что само по себе подобное желе не имеет никакой вкусовой ценности и служит исключительно в качестве декоративного элемента. Особенно оно подходит для придания блюдам большего объема.

## УКРАШЕНИЯ ИЗ ЖЕЛЕ

В емкость, заполненную колотым льдом, поместить небольшие фигурные формочки. Заполнить их желе и поставить на холод.

Как только желе начнет застывать на стенках маленьких емкостей, вылить оставшуюся жидкой часть желе. Нарезанные ромбиками овощи и листочки свежей зелени смазать тем же желе и декорировать ими стенки формочек. Поставить емкости на холод.

Когда их содержимое застынет, формочки вынуть и наполнить доверху молочно-желатиновой смесью. Поставить на холод.

Формы с готовым желе обернуть смоченной в горячей воде салфеткой, перевернуть и выложить украшения.

Такое украшение хорошо смотрится как на краю тарелки или блюда, так и в центре.

# КОРЗИНКИ

## ИЗ АПЕЛЬСИНОВОЙ КОЖУРЫ

Срезать с апельсина выпуклую верхушку и немного срезать кожуру с нижней части плода, чтобы получилось ровное основание. В срезанную верхушку по кругу лучами вверх и под углом наружу воткнуть 9 зубочисток на равном расстоянии друг от друга.

Ножом для каннелирования вырезать из апельсиновой кожуры тонкие полоски длиной 30 см каждая. Сплести корзинку, пропуская полоски кожуры между зубочистками.

Можно сделать корзинку еще интереснее. Для этого следует сплести из самых длинных полосок кожуры две косички длиной по 30 см. Первую пропустить по верхнему краю корзины, а вторую при помощи тонкой металлической проволоки прикрепить в качестве ручки.

Выступающие кончики зубочисток обрезать острыми ножницами.

## ИЗ ТЕСТА

Приготовить тесто для лапши (см. с. 9). Раскатать его в пласт толщиной 0,5 см, из которого вырезать круг диаметром 10 см. По краю круга вверх и под углом наружу воткнуть несколько деревянных шпажек на равном расстоянии друг от друга.

Оставшуюся часть теста раскатать в пласт толщиной 2–3 мм и нарезать на полоски длиной 30 см. Сплести корзинку, пропуская полоски теста между шпажками. Из длинных полос сплести две косички. Одной из них закончить плетение корзинки по верхнему краю, из второй сделать ручку.

Обрезать выступающие части деревянных шпажек. Сделать ком из большого листа мягкой бумаги и положить его внутрь корзинки, чтобы она не потеряла форму. Поставить на сутки в сухое место для высыхания. Сухую корзинку раскрасить пищевыми красками.

# УКРАШЕНИЕ ТАРЕЛОК И БОЛЬШИХ БЛЮД

Чтобы убранство стола производило самое благоприятное впечатление, приходится учитывать множество моментов. Каждый из них важен в равной степени — идет ли речь о выборе посуды или о том, какие украшения использовать для декорирования стола и непосредственно блюд. Но не надо забывать, что без чувства меры и вкуса все усилия будут напрасными — чрезмерное украшательство приведет к обратному эффекту.

Блюдо нельзя перегружать декоративными элементами. Даже если украшения хороши сами по себе, собранные вместе, они могут производить отталкивающее впечатление. Изделия, используемые для декорирования, должны выглядеть безукоризненно. Кое-как нарезанные ломтики овощей или фруктов, желе с неряшливыми потеками способны лишить аппетита кого угодно.

Главный принцип, которым следует руководствоваться при оформлении стола, — создание гармонии между содержимым тарелок и тем, как они выглядят. При подборе украшений надо исходить из вкусовых качеств приготовленного блюда. Кроме того, декоративные элементы должны сделать подаваемое кушанье более объемным, впечатляющим. Продумывая, как можно украсить стол, во-первых, следует заранее правильно рассчитать время до прихода гостей и, во-вторых, обеспечить себя всем необходимым — продуктами, приборами и инструментами.

## ОСНОВНЫЕ ПРИНЦИПЫ ОФОРМЛЕНИЯ ТАРЕЛОК С ПОРЦИОННЫМИ БЛЮДАМИ

### РАСПОЛОЖЕНИЕ ЕДЫ НА ТАРЕЛКЕ

Хотя специальных правил размещения приготовленных продуктов на тарелках не существует, все же есть некоторые базовые принципы, заимствованные из изобразительного искусства, которых следует придерживаться при декорировании блюд.

Предмет, к которому, по замыслу художника, необходимо привлечь особое внимание зрителей, располагают в строго определенном месте, выбираемом по принципу золотого сечения. Обычно это зона пространства, расположенная на уровне $^3/_5$ высоты полотна. Если представить тарелку, вписанную в квадрат, то нетрудно будет определить, в каком месте следует поместить главную деталь кушанья (кусок мяса или рыбы и т. п.).

Блюдо можно равномерно разместить на тарелке, а можно расположить симметричными частями. В этом случае при помощи украшений обыгрывают форму посуды (например, круг), размещая их по диагонали или лучами, идущими от центра к краям.

Части кушанья можно располагать и асимметрично, что открывает гораздо больший простор для воображения. Если отвести блюду место в центре тарелки, отдав остальное пространство элементам декора, то при этом украшения могут иметь ломаную структуру, в которой заключено движение. Например, если выложить в центре тарелки круг из спаржи, то с одной стороны от него можно поместить треугольник, выложенный из ломтиков красного перца, а с другой — маленький треугольник сухой галеты.

### ПОДБОР ЦВЕТОВ

Цвет играет очень важную роль в оформлении блюд. Поэтому так важно сохранить природную окраску продуктов. Кроме того, необходимо следить за гармоничностью цветового сочетания различных элементов кушанья.

Специалисты выделяют три основных принципа создания радующей глаз цветовой гаммы.

- Принцип доминанты. Все элементы блюда выдержаны примерно в одной цветовой гамме, за исключением одного (как правило, гарнира), который выделяется, но при этом не нарушает общей закономерности (правильное сочетание теплых и холодных цветов).
- Принцип гризайли. Все элементы блюда выдержаны в одном цвете, но разных оттенков и разной степени интенсивности окраски.

• Принцип контраста. Сочетание двух или максимум трех различных цветов, подобранных по контрасту (теплый и холодный). Выбранное сочетание должно быть приятным глазу.

## ФОРМА И ВНЕШНИЙ ВИД

Не менее важную роль, чем расположение блюда на тарелке и его цветовое решение, играет также то, как выглядит каждый компонент кушанья, его форма и внешний вид.

Действительно, прежде чем попробовать что-то на вкус, мы оцениваем его глазами. И от результатов этой «пробы» во многом зависит, появится у нас аппетит или нет.

Поэтому чем привлекательнее выглядит готовое блюдо, тем выше оценивается мастерство кулинара.

## ОСОБЕННОГО ВНИМАНИЯ ЗАСЛУЖИВАЮТ СЛЕДУЮЩИЕ МОМЕНТЫ:

• Не забывайте смазывать небольшим количеством сливочного или растительного масла поверхность гарнира или горячих изделий из теста — немного блеска сделает их более аппетитными.

• Кушанья, подаваемые в холодном виде, с той же целью незадолго до подачи смазывайте тонким слоем желе.

• Светлые соусы, подаваемые в горячем виде, готовьте непосредственно перед подачей к столу, чтобы они были однородными по консистенции.

• Старайтесь использовать и при приготовлении блюда, и при его украшении компоненты разной формы. Особенно привлекают внимание детали, вытянутые в высоту, поскольку зрительно увеличивают объем блюда.

# КАК УКРАСИТЬ КРАЯ ТАРЕЛКИ

Независимо от формы тарелки — круглой, прямоугольной или овальной, независимо от того, предназначена она для сервировки горячих или холодных блюд, независимо от размера кушанья и из какого продукта — мяса, рыбы, птицы, овощей или сладостей — оно приготовлено, тарелка, на которой вы подаете еду, должна быть безупречно чистой. Украшать можно посуду только идеальной чистоты.

Один из приемов декорирования тарелки — расположение украшений на ее краях. Чаще всего — в виде фестонов.

Фестоны большей частью изготовляют из продуктов, так что они служат не только украшением, но и вкусовым дополнением к блюду. При выборе материала для фестонов следует учитывать сочетаемость декоративных элементов с блюдом (фестоны из желе не годятся к горячим блюдам, а украшения из картофельного пюре — к десерту).

Блюда с холодными закусками лучше украсить заранее и держать в холодильнике.

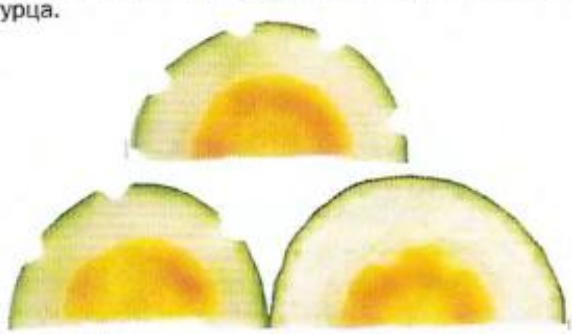
Блюда с горячими кушаньями следует оформлять непосредственно перед подачей к столу, стараясь действовать быстро, чтобы еда не остыла, не заветрилась и не потеряла форму.

## ФЕСТОНЫ ИЗ ОГУРЦОВ И МОРКОВИ

Разрезать огурец вдоль. Не очищая от кожуры, нарезать поперек на ровные полукружья. Ломтики опустить на 2 мин в кипящую воду, затем сразу перенести в емкость с ледяной водой и потом обсушить на салфетке. Разложить фестоны по краям тарелки.

Две моркови средней величины очистить, прорезать ножом для каннелирования на поверхности каждой продольные полосы, разрезать корнеплоды вдоль и нарезать поперек. Сбланшировать полукружья в кипящей воде 2 мин, вынуть, остудить в холодной воде и обсушить на салфетке.

Уложить ломтики моркови поверх ломтиков огурца.



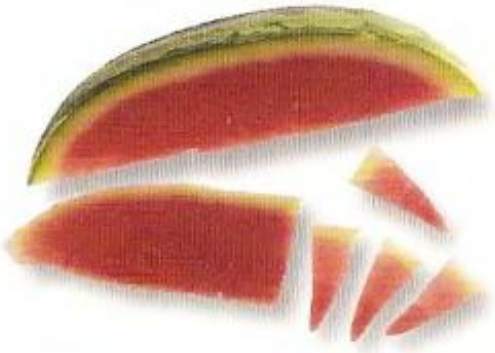
## ФЕСТОНЫ ИЗ АПЕЛЬСИНОВ И ЛИМОНОВ

Ножом для каннелирования прорезать на поверхности лимона или апельсина на равном расстоянии продольные полоски. Нарезать лимон или апельсин поперек и каждый кружок разрезать надвое в форме полумесяца. Разложить полученные фестоны по краю тарелки.

Лимонные фестоны можно украсить маленькими веточками петрушки, апельсиновые — положенной в середину каждого ягодой засахаренной вишни.

Можно сделать и более сложное украшение — разложить по краям тарелки фестоны из апельсинов, а сверху выложить фестоны из лимонов так, чтобы оранжевые и желтые полукружья чередовались.

# ФЕСТОНЫ ИЗ АРБУЗА



1. Отрезать от арбуза ломоть шириной 4 см. Удалить семена. Два-три раза пройтись по поверхности корки овощным ножом, чтобы аккуратно срезать грубую зеленую часть. Нарезать арбуз на ломтики в виде вытянутых треугольников вместе с белой частью корки.

2. Выложить треугольники по краю тарелки, соединяя их основания.

Можно дополнить остроугольные арбузные фестоны полукруглыми ломтиками апельсина или огурца, предварительно обработанных ножом для каннелирования.

# ФЕСТОНЫ ИЗ СЛАДКОГО ПЕРЦА

1. Вымытый перец разных цветов очистить от кожицы. Разделить ножом перец на крупные части — они должны быть одной толщины (при необходимости подровнять ножом). Нарезать куски на длинные полоски, а их, сделав косые разрезы, — на ромбы.

2. Разложить ромбы из перца по краю тарелки, чередуя цвета.

# ФЕСТОНЫ ИЗ КАРТОФЕЛЬНОГО ПЮРЕ

Наполнить кондитерский мешок картофельным пюре «Дюшес» (см. с. 14) и с помощью фигурной насадки выпустить его на край тарелки в виде того или иного узора.

На несколько минут поставить тарелки с нанесенным узором в духовку, включенную на режим гриля, чтобы фестоны слегка подрумянились.

**ПРИМЕЧАНИЕ**

Из-за содержания в картофельном пюре «Дюшес» яичных желтков и сливочного масла фестоны подрумяниваются очень быстро. Это украшение съедобно, поэтому не забывайте посолить и поперчить пюре. Такие фестоны вполне могут заменить гарнир.

# ФЕСТОНЫ ИЗ ХЛЕБА

С батона белого хлеба срезать корку. Нарезать хлеб на ломтики толщиной 0,5 см и с помощью форм вырезать различные фигурки (квадратики, сердечки, полумесяцы, овалы, кружки, звездочки, треугольники и т. д.).

Обжарить фигурки из хлеба на сковороде на сливочном масле. Посолить, выложить на салфетку, чтобы впитался лишний жир, и потом уложить на край тарелки. Лучше всего чередовать фигуры двух видов или одного вида, но разного размера.

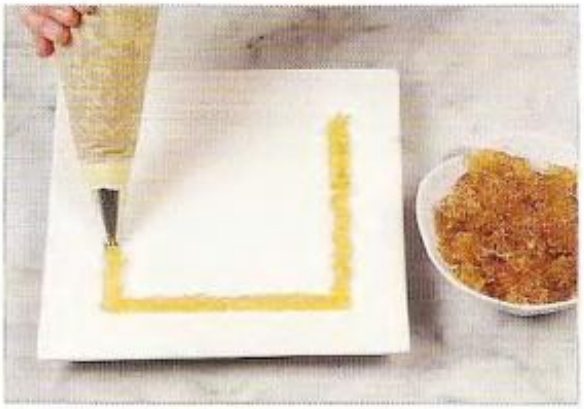
**ПРИМЕЧАНИЕ**

Чтобы фестоны из хлеба лучше держались на тарелке, предварительно нагрейте ее и смажьте место, где будет украшение, яичным белком.

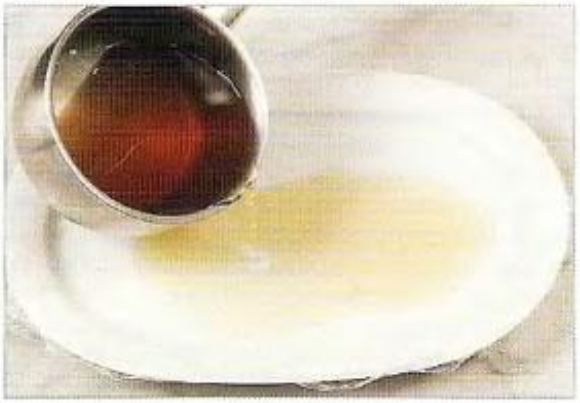
Края хлебных фестонов должны быть ровными, а их размер пропорционален величине тарелки.

# ФЕСТОНЫ ИЗ ЖЕЛЕ

Развести упаковку рассыпного желе в воде, взяв его на 15% больше, чем указано в рецепте на упаковке. Довести раствор до кипения, остудить до теплого состояния и вылить в емкость, предварительно выстланную пищевой пленкой. На дно посуды положить мелко нарубленную зелень петрушки и укропа, а также очень мелко нарезанный сладкий перец красного, зеленого и желтого цветов. Поставить желе в холодильник до полного застывания.



ВАРИАНТ. Нарезать застывшее желе на мелкие кубики и наполнить ими кондитерский мешок. С помощью фигурной насадки небольшого размера выпустить желе из мешка по краю тарелки в виде контура, дуги, полоски и т. д. Дополнить украшение розочкой, сделанной из кожуры помидора, и двумя-тремя листиками базилика.



Перевернуть емкость с застывшим желе на разделочную доску и освободить от пищевой пленки. Вырезать из желе различные фигурки для украшения тарелки.

# УКРАШЕНИЕ ТАРЕЛОК И БОЛЬШИХ БЛЮД ЖЕЛЕ

Посуда, в которой подается кушанье на тонком слое желе или молочно-желатиновой смеси (см. с. 105) с кусочками овощей, зеленью и т. д., смотрится очень эффектно. Чтобы «подложки» выглядели еще привлекательнее, не забывайте смазывать их перед подачей еды на стол прозрачным желе в холодном (почти застывшем) виде.

Если за столом более четырех приглашенных, то украшают уже не порционные тарелки, а большое блюдо, на котором сервируют кушанье.

Желе — продукт особый, не очень стойкий, и потому служит для декорирования главным образом холодных закусок. До подачи к столу посуду с закусочными блюдами, украшенными желе, следует держать в холодильнике, накрыв пищевой пленкой.

## УКРАШЕНИЕ ТАРЕЛОК

Ниже приведены три варианта декорирования тарелок желе. Проявив терпение и изобретательность, кушаньям можно придать вид, достойный уровня профессионального кулинара.

Помимо усердия для успеха необходим и хороший глазомер, позволяющий красиво, а чаще — просто равномерно распределить элементы украшения на тарелке, правильно сочетая их размер и форму.

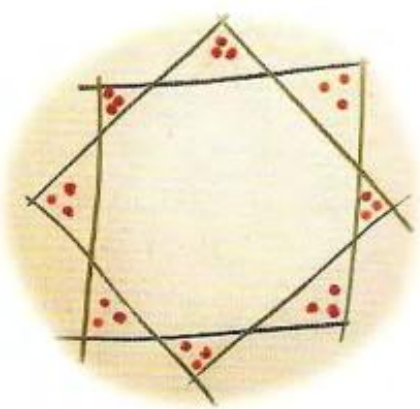
1. Налить в тарелку немного желе и поставить в холодильник до почти полного застывания. Приготовить несколько веточек кервеля или петрушки. Обмакнуть их в желе и разложить по краю тарелки на одинаковом расстоянии друг от друга.

Нарезать редис кружками. Обмакнуть каждый ломтик в желе и накрыть конец веточки зелени.

В середину ломтика редиса положить маленький кружок моркови.

2. Достаточно длинные перышки зеленого лука (8 шт.) обмакнуть в желе и выложить из них по краям тарелки два пересекающихся квадрата. В каждом углу разместить по три миниатюрных кружка красного сладкого перца.

3. Из мякоти красного сладкого перца вырезать несколько ромбов одинакового размера. Из кожуры огурца или зеленого кабачка — несколько небольших кружков. Ошпарить заготовки кипятком, остудить, обсушить на салфетке, обмакнуть в желе и выложить по краю тарелки орнамент, чередуя цвета.



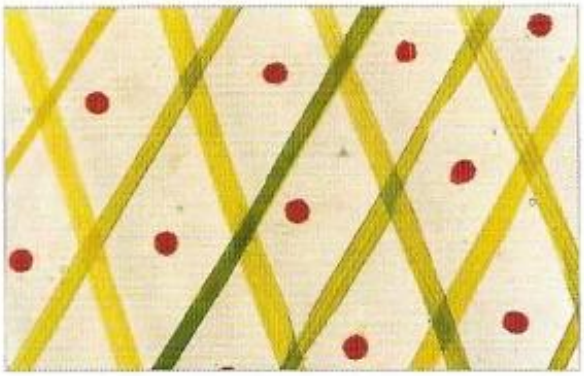
## УКРАШЕНИЕ БОЛЬШОГО БЛЮДА

Дно большого блюда можно не просто украшать листиками зелени или россыпью кусочков овощей, залив их потом желе, но и выкладывать поверх желе из овощных заготовок узоры и даже целые картины. Для этого кусочки овощей и зелень бланшируют, обсушивают на салфетке, обмакивают в холодное желе и выкладывают на блюдо.

При выборе узора надо исходить из размера и формы блюда. При этом кушанье не должно закрывать ваше «мозаичное полотно» целиком, иначе получится, что вы напрасно потратили время. Поэтому, прежде чем приступать к выполнению задуманного, представьте, как все потом будет выглядеть. А для начала потренируйтесь в «рисовании».

## РЕШЕТОЧКА

Из зеленой части лука-порея нарезать длинные ровные полоски. Обмакнуть каждую в желе и выложить на блюдо, «расчертив» его на ромбы. В центр каждого ромба положить по миниатюрному кружку красного сладкого перца. Так можно украсить все блюдо или только его часть, в зависимости от того, какое кушанье будет подано.

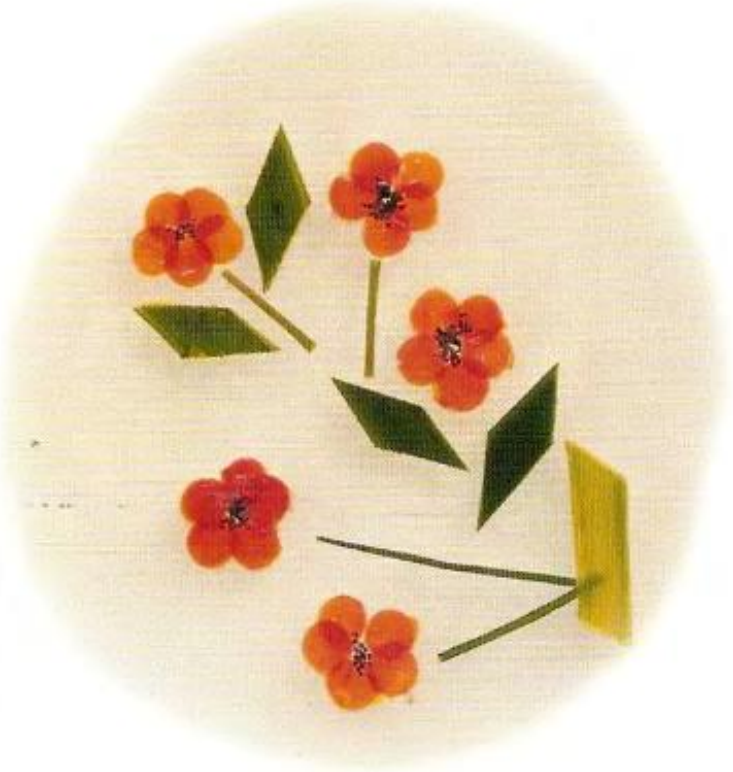


## «ЛАВРОВАЯ ВЕТВЬ»

Из зеленой части лука-порея вырезать несколько длинных узких полосок. Обмакнув в желе, уложить их в виде полукружий, исходящих из одной точки. Из тонких ломтиков моркови или сладкого перца вырезать овальные «листья» и прикрепить попарно с двух сторон каждого «стебля». На конце каждого «стебля» прикрепить одиночный «лист».

## «БУКЕТ МАКОВ»

Очень острым ножом срезать с двух помидоров кожуру с частью мякоти. Нарезать из нее небольшие ровные округлые лепестки — по 5 лепестков на каждый цветок. Выложить «маки» на поверхности блюда. Из бланшированных зеленых листьев лука-порея вырезать ромбовидные «листочки», а из тонких перышек зеленого лука сделать «стебельки». Дополнить ими «картину». В центр каждого цветка положить небольшие горстки зернышек мака.



ПРИМЕЧАНИЕ

Украшения, выложенные на поверхности желе, необходимо покрыть сверху еще одним слоем желе, очень тонким. Для этого из центра тарелки или блюда с желе надо слить его тонкой струйкой, а потом нанести на «рисунок». Оформленное блюдо накрыть пищевой пленкой и убрать на сутки в холодильник. Прежде чем украшать большое блюдо, убедитесь, что оно свободно помещается в холодильнике.

# УКРАШЕНИЕ ДНА ТАРЕЛКИ ИЛИ БОЛЬШОГО БЛЮДА СОУСАМИ

Сочетание даже двух соусов разного цвета может придать тарелке или блюду особенно праздничный вид. Для этого лучше всего использовать фруктовые соусы — палитра их цветов достаточно большая и к тому же они более простые в приготовлении. Таким образом обычно украшают десерты.

Однако и основное блюдо может быть оформлено с помощью различных соусов. Для этого достаточно приготовить соус темного цвета, а для контраста использовать, например, уваренные до густоты сливки или соус светлых тонов. А если светлый соус подкрасить тем или иным пищевым красителем, то возможности для декорирования расширятся еще больше.

## «СЕРДЕЧКИ»

Налить на дно тарелки тонкий слой темного соуса. На небольшом расстоянии от края накапать ровными каплями светлый соус. Кончиком ножа провести через капли светлого соуса круг — и получились светлые «сердечки» на темном фоне.

## «ВЕЕР»

Налить на одну половину дна тарелки тонкий слой светлого соуса. Наполнить корнетик из пергаментной бумаги небольшим количеством соуса темного цвета. Нанести корнетиком несколько темных тонких параллельных полос поверх светлого фона, а кончиком ножа провести линии, расходящиеся от центра тарелки к краям. Так темные полосы станут волнообразными.

## ДВУХЦВЕТНЫЙ СОУС

Заполнить половину дна тарелки тонким слоем темного соуса. На оставшуюся половину аккуратно налить слой светлого соуса. Следить, чтобы граница между двумя видами соуса осталась четкой и не расплылась.

## «СОЛНЫШКО»

На дно тарелки уложить ободок из пластика, плотной бумаги и т. п. диаметром 10 см и заполнить его внутреннюю часть тонким слоем темного соуса. С внешней стороны ободка налить немного светлого соуса. Аккуратно извлечь ободок. Кончиком ножа провести несколько наклонных линий со стороны темного соуса на светлый — получатся «солнечные лучи».

## ТРИ В ОДНОМ

Наполнить кондитерский мешок картофельным пюре «Дюшес» (см. с. 14) и с помощью насадки с отверстием малого диаметра выпустить на тарелку две змейки на некотором расстоянии друг от друга, разделив таким образом дно тарелки на три части. Заполнить каждую из них соусом своего цвета.

## «ЗЕРКАЛО»

Налить на дно тарелки тонкий слой светлого соуса. По окружности уложить шарики, вырезанные из моркови, кабачков и редиса, — оправа «зеркала».

## РАЗНОЦВЕТНЫЕ ШАРИКИ

Обмакнуть кисточку в растительное масло и провести по краю тарелки на расстоянии 1–2 см от ободка тонкую линию. Положить в центр тарелки подготовленное блюдо. Кончиком ножа нанести на масло жидкие пищевые красители. Они тотчас соберутся в маленькие очень нарядные шарики. Внимание! Подавать оформленное блюдо надо сразу, так как шарики быстро высыхают.

## ТОЧКИ И ПОЛОСЫ

Положить порцию приготовленного блюда на одну половину тарелки. На свободной половине посуды при помощи чайной ложки сделать несколько «мазков» соусом одного цвета. А вокруг кусочка при помощи корнетика, наполненного соусом другого цвета, нанести точки разной величины в виде дуги — по убывающей. Оставшуюся часть соуса подать в соуснике.

# Содержание


## ВВЕДЕНИЕ

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ УКРАШЕНИЯ БЛЮД 3
ИНВЕНТАРЬ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕСТА 7

## ОСНОВНЫЕ РЕЦЕПТЫ

### ТЕСТО 8

СЛОЕНОЕ ТЕСТО 8
ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО НЕСЛАДКОЕ 9
ТЕСТО ДЛЯ ЛАПШИ 9
ТЕСТО ДЛЯ ФРИТЮРА 9

### СОУСЫ И НАЧИНКИ 10

ТЕМНЫЙ СОУС-ОСНОВА 10
СОУС «ЭСПАНЬОЛЬ» 10
СОУС ДЕМИ-ГЛЯС 11
БЕЛЫЙ МАСЛЯНЫЙ СОУС 11
РЫБНОЕ ФЮМЕ (КРЕПКИЙ БУЛЬОН) 11
БЕЛЫЙ ВИННЫЙ СОУС 11
СОУС ИЗ КРАСНОГО СЛАДКОГО ПЕРЦА 12
СОУС ИЗ ЗЕЛЕНОГО ГОРОШКА 12
ХОЛОДНЫЙ ТЕМНЫЙ СОУС 13
СОУС НА ОСНОВЕ МАЙОНЕЗА 13
ХОЛОДНЫЙ БЕЛЫЙ СОУС 13
ФАРШ «МУСЛИН» 14
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ «ДЮШЕС» 14
ОСНОВА ДЛЯ ГРИБНОГО ФАРША «ДЮКСЕЛЬ» 14
ГРИБНОЙ ФАРШ «ДЮКСЕЛЬ» 14

### МУССЫ

(для заливного, паштетов и канапе) 15
КРЕВЕТОЧНЫЙ МУСС 15
МУСС ИЗ КРАСНОГО СЛАДКОГО ПЕРЦА 15
МУСС «ДЕ ВОЛЯЙ» 15

## ОСНОВНЫЕ ПРИЕМЫ ОБРАБОТКИ ПРОДУКТОВ

ОЧИЩЕНИЕ СЛИВОЧНОГО МАСЛА 16
УДАЛЕНИЕ КОСТЕЙ ИЗ ОТБИВНЫХ 16
ПРИГОТОВЛЕНИЕ РУЛЕТОВ 17
ФАРШИРОВАНИЕ РУЛЕТОВ 17
ЗАПЕКАНИЕ КУСКА МЯСА ЦЕЛИКОМ 18
РАЗДЕЛКА РЫБЫ 18
ФАРШИРОВАННАЯ ФОРЕЛЬ 19

## КОКТЕЙЛЬ-ФУРШЕТ

### ЦВЕТНОЕ МАСЛО 21

ГОРЧИЧНОЕ МАСЛО 21
ЗЕЛЕНОЕ МАСЛО 21
РОЗОВОЕ МАСЛО 21
ЖЕЛТОЕ МАСЛО 21
ТОМАТНОЕ МАСЛО 21
ЛОСОСЕВОЕ МАСЛО 21
МАСЛО С ХРЕНОМ 21

### УКРАШЕНИЕ БОКАЛОВ 22

ДЕКОРАТИВНЫЕ «ШАШЛЫКИ» 26
ЧАШИ ИЗ ПЛОДОВ 27

### «ЕЖИКИ» 28

ОВОЩНОЙ «ЕЖИК» 28
ЯИЧНЫЙ «ЕЖИК» 29
КУБИК 29

### ЗАКУСКИ К АПЕРИТИВУ 30

«ФОНТАН» ИЗ РАКОВ 30
«КОЛЫБЕЛЬКА» 31
АРБУЗНАЯ «КОРЗИНКА» 31

### ЗАКУСКИ ДЛЯ КОКТЕЙЛЯ-ФУРШЕТА 32

«КРУАССАНЫ» С МЯСОМ КУРИЦЫ 32
ПИРАМИДКА ИЗ ТУНЦА 32
КАНАПЕ С АНЧОУСОМ 33
КАНАПЕ С ОМЛЕТОМ «ФАНТАЗИЯ» 33
КАНАПЕ СО ВЗБИТЫМ ОМЛЕТОМ 33
КАНАПЕ «СЮПРЕМ» С ПАШТЕТОМ ИЗ ГУСИНОЙ ПЕЧЕНКИ 33
КАНАПЕ С МЯСОМ МОРСКОГО ГРЕБЕШКА 34
СКАНДИНАВСКИЕ КОРНЕТИКИ 34
КАНАПЕ С НАЛИМОМ И КРЕСС-САЛАТОМ 34
КАНАПЕ С СЕЛЬДЬЮ 34
КУРИНЫЕ КАНАПЕ 35
КАНАПЕ С КОЛБАСОЙ И ЯБЛОКАМИ 35
КАНАПЕ С ВЕТЧИННЫМИ КОРНЕТИКАМИ 35
КАНАПЕ С ОСЛИНЫМ МЯСОМ 35
ЭНДИВИЙ ПО-ПРОВАНСАЛЬСКИ 36
ТРЕХЦВЕТНЫЙ ФЛАГ 36
СЕЛЬДЕРЕЙ С ЯБЛОКАМИ И ОРЕХАМИ 36
ОГУРЕЧНЫЕ «КОРЗИНОЧКИ» ПО-СКАНДИНАВСКИ 36
КАНАПЕ С СЫРОМ И ЗЕЛЕНЬЮ 37
КАНАПЕ С КОЗЬИМ СЫРОМ 37
КАНАПЕ СО СЛИВКАМИ И ЧЕРНОСЛИВОМ 37
ЛОСОСЕВЫЕ КАНАПЕ «ОБЪЕДЕНИЕ» 37

### ЛЕГКИЕ ЗАКУСКИ ПЕРЕД ОБЕДОМ 38

ЛАНГУСТЫ В ЧЕСНОЧНОМ СОУСЕ 38
ПЕРЕПЕЛИНЫЕ ЯЙЦА С ГРЕНКАМИ 38
МОЛЛЮСКИ И ОВОЩИ В ЖЕЛЕ 38
ТОМАТНЫЙ КРЕМ «ГАСПАЧЧО» 39
МИДИИ С АНИСОМ 39
ОВОЩНАЯ СМЕСЬ 39
ГРЕБЕШОК В МАРИНАДЕ 39

## ОРИГИНАЛЬНЫЕ ЗАКУСКИ

ДЫНЯ 41
МОРКОВЬ 42
ОГУРЦЫ 44
ЦУКИНИ 45
ПОМИДОРЫ 46

### ЗАЛИВНОЕ 48

ЯИЧНОЕ ЗАЛИВНОЕ С СЕМГОЙ 48
ЗАЛИВНОЙ РЫБНЫЙ РУЛЕТ 48
ЗАЛИВНОЕ ИЗ ПАШТЕТА С ПОРТВЕЙНОМ 49

### ЯЙЦА 50

«ТЕЛЕЖКА» 50
ФАРШИРОВАННЫЕ ЯЙЦА 50
«ЧАШКА» 50
«МИМОЗА» 51
«МЫШАТА» 51
«ГРИБКИ» 51
ПЕСТРЫЕ КРУЖКИ 51

### ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА 52

БЛИННЫЙ МЕШОЧЕК 52
БЛИННЫЙ РУЛЕТ 52
КРЕНДЕЛЬКИ 54
«БАШЕНКИ» 54

«ЛЕБЕДИ» 54
КЛЕТКА 55
«БАБОЧКИ» 55
АРАБЕСКИ 55
ГОРШОЧКИ ИЗ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА 56
ПОЛУМЕСЯЦЫ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА 57
ДРУГИЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА 57
ХРУСТЯЩАЯ БУЛОЧКА 58
СЛОЕНЫЕ ФОРМОЧКИ 58
«ЛИСТЬЯ» 60
«ВЕЕР» 60
«ТЮЛЬПАН» 60
МЕШОЧЕК 61

## РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

РЫБНЫЙ ПАШТЕТ «АРЛЕКИН» 62
МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ЛАНГУСТА 64
ОМАР ПО-ПАРИЖСКИ 66
РЫБНЫЕ «КОРАБЛИКИ» 67
ФОРЕЛЬ В ОВОЩНОМ «КОНФЕТТИ» 67
СЕМГА «БЭЛЬВЮ» 68
СЕМГА (ВАРИАНТ) 69
РЫБА В ТЕСТЕ 70
РЫБА В СОЛЕНОМ ТЕСТЕ 71

## МЯСО

КУРИНЫЕ ОКОРОЧКА 72
ХОЛОДНАЯ УТКА 74
ХОЛОДНАЯ КУРИЦА 75
ВЕТЧИННЫЙ «ЕЖИК» 76
ВЕТЧИННЫЙ КАСКАД 76
МЯСНОЕ АССОРТИ 78
МУССЕ «ШАРТРЕЗ» ПОРЦИОННЫЙ 80
РУЛЕТ «ШАРТРЕЗ» 81

## ГАРНИРЫ

ПЕЧЕНЫЕ АРТИШОКИ 82
КОРЗИНОЧКИ С АРТИШОКАМИ 82
ЗАПЕКАНКА ИЗ АРТИШОКОВ 83
АРТИШОКИ В САЛЕ 83
ЗАПЕЧЕННЫЕ БАКЛАЖАНЫ 84
БЛИНЧИКИ С БАКЛАЖАНАМИ 84
ФАРШИРОВАННЫЕ БАКЛАЖАНЫ С БАЗИЛИКОМ 84
ПАРОВЫЕ БАКЛАЖАНЫ С КАРРИ 85
МОРКОВНОЕ СУФЛЕ 86
МОРКОВНАЯ ЗАПЕКАНКА С ЗЕЛЕНЬЮ 86
МОРКОВНЫЕ КЛЕЦКИ 86
МОРКОВНЫЕ ЛЕПЕШКИ С ГРИБАМИ 87
МУССЕ ИЗ РЕПЫ С ЩАВЕЛЕМ 88
ЛАЗАНЬЯ ИЗ РЕПЫ С ЯБЛОКАМИ И ВЕТЧИНОЙ 88
«ПИРОЖКИ» ИЗ СЕЛЬДЕРЕЯ 88
ШАРИКИ ИЗ СЕЛЬДЕРЕЯ С МИНДАЛЕМ 89
КАПУСТНЫЙ МЕШОЧЕК С ЛИСИЧКАМИ 90
КАПУСТНАЯ ЗАПЕКАНКА «ШАРТРЕЗ» 90
ГОЛУБЦЫ С ЯБЛОКАМИ 91
ПИРОЖКИ С ОВОЩАМИ 91
ЦУКИНИ В «ГОРШОЧКЕ» 92
«БОЧОНКИ» ИЗ ЦУКИНИ «СЮРПРИЗ» 92
ОЛАДЬИ ИЗ КАБАЧКОВ С ПАРМЕЗАНОМ 93
«НАПОЛЕОН» ИЗ КАБАЧКОВ И ПОМИДОРОВ 93
ОЛАДЬИ С ЛУКОМ-ПОРЕЕМ 94
КАННЕЛОНИ ИЗ ЛУКА-ПОРЕЯ 94
КАПУСТНЫЕ ШАРИКИ С ЛУКОМ-ПОРЕЕМ 95
ЛУКОВЫЕ ТАРТИНКИ 95

## УКРАШЕНИЕ ГОТОВЫХ БЛЮД

«ВЕЕР» ИЗ ЦУККИНИ 96
ОВОЩНЫЕ КВАДРАТИКИ 96
ХРУСТЯЩИЙ КАРТОФЕЛЬ 98
КАРТОФЕЛЬ «ОТ МАКСИМА» 98
КАРТОФЕЛЬНЫЕ ЧИПСЫ 98
ЧИПСЫ ИЗ ТОПИНАМБУРА, СВЕКЛЫ И СЕЛЬДЕРЕЯ 99
КАРТОФЕЛЬНЫЕ ЛЕПЕШКИ 99
УКРАШЕНИЯ ИЗ КАРТОФЕЛЬНОГО ПЮРЕ 100
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ «БАЙРОН» 100
ФРУКТЫ ИЗ КАРТОФЕЛЬНОГО ПЮРЕ 100
ЛЕНТЫ ИЗ ЛУКА-ПОРЕЯ 101
ЖЮЛЬЕН ИЗ ЛУКА-ПОРЕЯ 101
ОВОЩНОЕ АССОРТИ 101
СЫРНАЯ ГАЛЕТА 102
ХРУСТЯЩИЕ ЛОМТИКИ ГРУДИНКИ 102
СЫРНОЕ ПЕЧЕНЬЕ 102
ФИГУРНЫЕ РЕШЕТКИ ИЗ ТЕСТА 103
СУХИЕ ГАЛЕТЫ С КУНЖУТОМ И МАКОМ 103

## УКРАШЕНИЕ СТОЛА

САЛФЕТКИ ИЗ ТКАНИ 104
БУМАЖНЫЕ САЛФЕТКИ 104
ПАПИЛЬОТКИ 104
МОЛОЧНО-ЖЕЛАТИНОВАЯ СМЕСЬ 105
КОРЗИНКИ 105

## УКРАШЕНИЕ ТАРЕЛОК И БОЛЬШИХ БЛЮД

ОСНОВНЫЕ ПРИНЦИПЫ ОФОРМЛЕНИЯ ТАРЕЛОК С ПОРЦИОННЫМИ БЛЮДАМИ 106

КАК УКРАСИТЬ КРАЯ ТАРЕЛКИ 108
ФЕСТОНЫ ИЗ ОГУРЦОВ И МОРКОВИ 108
ФЕСТОНЫ ИЗ АПЕЛЬСИНОВ И ЛИМОНОВ 108
ФЕСТОНЫ ИЗ АРБУЗА 109
ФЕСТОНЫ ИЗ СЛАДКОГО ПЕРЦА 109
ФЕСТОНЫ ИЗ КАРТОФЕЛЬНОГО ПЮРЕ 110
ФЕСТОНЫ ИЗ ХЛЕБА 110
ФЕСТОНЫ ИЗ ЖЕЛЕ 111
УКРАШЕНИЕ ТАРЕЛОК 112

УКРАШЕНИЕ ТАРЕЛОК И БОЛЬШИХ БЛЮД ЖЕЛЕ 112
УКРАШЕНИЕ ТАРЕЛОК 112
УКРАШЕНИЕ БОЛЬШОГО БЛЮДА 113
РЕШЕТОЧКА 113
«ЛАВРОВАЯ ВЕТВЬ» 113
«БУКЕТ МАКОВ» 113

УКРАШЕНИЕ ДНА ТАРЕЛКИ ИЛИ БОЛЬШОГО БЛЮДА СОУСАМИ 114
«СЕРДЕЧКИ» 114
«ВЕЕР» 114
ДВУХЦВЕТНЫЙ СОУС 115
«СОЛНЫШКО» 115
ТРИ В ОДНОМ 116
«ЗЕРКАЛО» 116
РАЗНОЦВЕТНЫЕ ШАРИКИ 117
ТОЧКИ И ПОЛОСЫ 117

**Умблот Э., Жакмен Ф.**

У-52 Как декорировать блюда: Мастер-класс французских кулинаров/Пер. с фр. Е. Головиной. — М.: АСТ-ПРЕСС КНИГА. — 120 с.: ил. — (Золотая библиотека хозяйки).

ISBN 3 907 499 82-4 (фр.)

ISBN 978-5-462-00594-7 (рус.)

«В кулинарии существует множество приемов приготовления и украшения блюд, но все должно быть подчинено одному – сделать так, чтобы тот, кого вы угощаете, остался доволен».

Это высказывание знаменитого французского кулинара XIX века Антонена Карема вдохновило коллектив специалистов на создание этой чудо-книги, страницы которой убеждают нас в том, что декорирование блюд – поистине настоящее искусство, где царит смелая фантазия, чувство прекрасного и умение импровизировать.

**УДК 64**
**ББК 36.997**

*Серия «Золотая библиотека хозяйки»*

**Умблот Эмманюэль**
**Жакмен Филипп**

# КАК ДЕКОРИРОВАТЬ БЛЮДА
## Мастер-класс французских кулинаров

*Перевод с французского Е. Головиной*

Редактор *И. Ильченко*
Дизайнер обложки *Е. Урусов*
Художественный редактор *М. Егиазарова*
Технический редактор *З. Теплякова*
Корректор *Т. Меньшикова*
Обработка иллюстраций *М. Тиновицкого*
Компьютерная верстка *Т. Мироновой*

Подписано в печать 15.11.06. Формат 84×108/16.
Печать офсетная. Бумага мелованная.
Гарнитура FranklinGothicBookC. Печ. л. 7,5. С-022.

Общероссийский классификатор продукции
ОК-005-93, том 2 — 953000.

Санитарно-эпидемиологическое заключение
№77.99.02.953.Д.010017.10.06 от 26.10.2006 г.

ООО «АСТ-ПРЕСС КНИГА».
107078, Москва, ул. Новорязанская, д. 8а, корп. 3.

Отпечатано в Латвии.

МОСКВА 303-121-105
978=5=462=00594=7 0808
е Умболт.Как декорировать блюда
2648935

«В кулинарии существует
множество приемов приготовления
и украшения блюд, но все
должно быть подчинено одному –
сделать так, чтобы тот, кого вы угощаете,
остался доволен».
Это высказывание знаменитого
французского кулинара XIX века
Антонена Карема вдохновило коллектив
специалистов на создание этой чудо-книги,
страницы которой убеждают нас в том,
что декорирование блюд – поистине
настоящее искусство,
где царит смелая фантазия,
чувство прекрасного и умение
импровизировать.

ISBN 978-5-462-00594-7